Four encastrable

Manuel d'installation et d'utilisation

NV75J3140RS / NV75J3140RW / NV75J3140BS
NV75J3140BW / NV75J3140BB



Table des matières

Utilisation de ce manuel **4**

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel d’utilisation : 4

Consignes de sécurité **5**

Précautions importantes relatives à la sécurité 5
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d’équipements électriques et électroniques) 9
Fonction d’économie d’énergie automatique 9

Installation **10**

Accessoires fournis 10
Branchement électrique 12
Montage dans un meuble 13

Avant de commencer **16**

Paramétrage initial 16
Odeur du four neuf 16
Fermeture en douceur de la porte (douceur, sécurité et silence) 17
Accessoires 17

Opérations **19**

Tableau de commande 19
Préchauffage rapide 20
Durée de cuisson 21
Modes de cuisson 21
Pour arrêter la cuisson 22
Plats préparés 23

Cuisiner intelligement 24

Cuisson manuelle 24
Essais de plats 28

Entretien 30

Nettoyage 30
Remplacement 37

Dépannage 38

Points à contrôler 38
Codes d'information 41

Annexe 42

Fiche technique de l'appareil 42

Utilisation de ce manuel

Merci d'avoir choisi le four encastrable SAMSUNG.
Ce manuel d'utilisation contient d'importantes informations relatives à la sécurité ainsi que les instructions de fonctionnement et d'entretien de l'appareil.
Veuillez le lire très attentivement avant d'utiliser votre four et conservez-le précieusement en vue d'une consultation ultérieure.

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation :

AVERTISSEMENT

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles et/ou des dégâts matériels**.

ATTENTION

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures et/ou des dégâts matériels**.

REMARQUE

Astuces utiles, conseils ou informations aidant les utilisateurs à manipuler l'appareil.

Consignes de sécurité

L'installation de ce four doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié. Le technicien est chargé du branchement de l'appareil sur la prise d'alimentation conformément aux conseils de sécurité en vigueur.

Précautions importantes relatives à la sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé. (pour les modèles à filerie fixe).

Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger. (Pour les modèles à cordon d'alimentation uniquement).

Cet appareil doit pouvoir être débranché de l'alimentation après installation. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur.

La méthode de fixation ne doit pas faire usage d'adhésifs car ces derniers ne sont pas considérés comme un moyen de fixation fiable.

Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.

Si le four est équipé d'une fonction de nettoyage vapeur ou nettoyage automatique, retirez tous les accessoires du four ainsi que les grosses projections des parois de l'appareil avant de lancer le nettoyage. La fonction de nettoyage dépend du modèle.

Si le four est équipé de fonctions de nettoyage automatique, tenez les enfants éloignés de l'appareil pendant l'opération afin d'éviter qu'ils ne se brûlent sur la porte. La fonction de nettoyage dépend du modèle.

Utilisez uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four. (Modèle avec sonde thermique uniquement)

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

Afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, en briser le verre.

L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation.
Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants.
Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

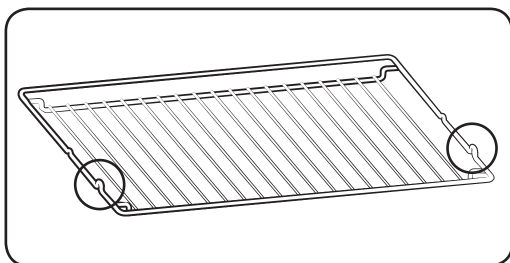
Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.

Lors de l'utilisation du four, les surfaces externes peuvent devenir très chaudes.

Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.

Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.



Insérez la grille métallique avec les pièces saillantes (freins sur les deux côtés) vers l'avant de sorte que celle-ci maintienne le support pour les charges importantes.

⚠ **ATTENTION**

Si le four a été endommagé pendant le transport, ne le branchez pas.

Ce four doit être relié à la prise d'alimentation secteur uniquement par un électricien qualifié.

En cas de défaut ou de dommage constaté sur l'appareil, ne tentez pas de le faire fonctionner.

Toute réparation doit être effectuée uniquement par un technicien qualifié. Une réparation inadéquate présente un risque réel pour vous et pour les autres. Si votre four nécessite une réparation, contactez un service après-vente SAMSUNG ou votre revendeur.

Ne laissez aucun fil ni aucun câble électrique entrer en contact avec le four.

Consignes de sécurité

Le four doit être relié à une prise d'alimentation secteur au moyen d'un disjoncteur ou d'un fusible homologué. N'utilisez jamais d'adaptateur multiprise ou de rallonge.

Il convient de mettre l'appareil hors tension lorsque celui-ci est en cours de réparation ou de nettoyage.

Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise située à proximité du four.

Si l'appareil est équipé d'une fonction de cuisson à la vapeur ou en phase vapeur, ne le faites pas fonctionner si la cartouche d'alimentation en eau est endommagée. (Modèle avec fonction de nettoyage à la vapeur ou en phase vapeur uniquement).

Si la cartouche est fissurée ou cassée, n'utilisez pas l'appareil et contactez le centre de réparation le plus proche. (Modèle avec fonction de nettoyage à la vapeur ou en phase vapeur uniquement).

Ce four est réservé à la cuisson d'aliments dans le cadre d'un usage domestique uniquement.

Pendant le fonctionnement du four, la chaleur qui se dégage des surfaces internes peut provoquer de graves brûlures en cas de contact avec celles-ci. Ne touchez jamais les éléments chauffants ni les surfaces internes du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.

Ne rangez jamais de matériaux inflammables dans le four.

Les surfaces du four deviennent chaudes lorsque l'appareil fonctionne à une température élevée de façon prolongée.

Pendant la cuisson, soyez prudent en ouvrant la porte du four car l'air chaud et la vapeur s'en échappent rapidement.

Lorsque vous cuisinez des plats à base d'alcool, la température élevée peut entraîner une évaporation de ce dernier. En cas de contact avec une partie chaude du four, la vapeur risque de s'enflammer.

Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).

Lorsque vous utilisez l'appareil, veillez à ce que les enfants ne s'en approchent pas.

Pour la cuisson d'aliments surgelés (ex. : pizzas), il convient d'utiliser la grande grille. En effet, si vous utilisez la plaque à pâtisserie, les variations de température risquent de la déformer.

Ne versez pas d'eau dans le fond du four lorsque celui-ci est encore chaud. La surface émaillée risquerait d'être endommagée.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson des aliments.

Ne recouvrez pas le fond du four de papier aluminium et n'y déposez aucune plaque à pâtisserie ni aucun moule. Le papier aluminium empêche la chaleur de passer ; par conséquent, les surfaces émaillées risquent d'être endommagées et vos aliments peuvent de ne pas cuire convenablement.

Le jus des fruits peut laisser des traces permanentes sur les surfaces émaillées du four.

NV75J3140RS_EF_DG68-00618D-01_FR.indd 8 2015-06-02 11:57:19

Pour obtenir des gâteaux très moelleux, utilisez la lèchefrite.

Ne posez pas d’ustensiles sur la porte du four lorsque celle-ci est ouverte.

Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.

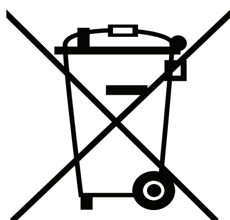
Ne marchez pas, ne vous appuyez pas, ne vous asseyez pas ou ne placez pas d’objets lourds sur la porte.

N’ouvrez pas la porte de manière trop forte.

AVERTISSEMENT : ne débranchez pas l’appareil de la prise d’alimentation secteur même une fois le processus de cuisson terminé.

AVERTISSEMENT : Ne laissez pas la porte ouverte lorsque le four fonctionne.

Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d’équipements électriques et électroniques)



(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d’un développement durable.
Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.
Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

Fonction d’économie d’énergie automatique

- Si l’utilisateur n’effectue aucune saisie pendant un certain temps lorsque l’appareil est en cours de fonctionnement, il cesse de fonctionner et passe en état de veille.

Installation

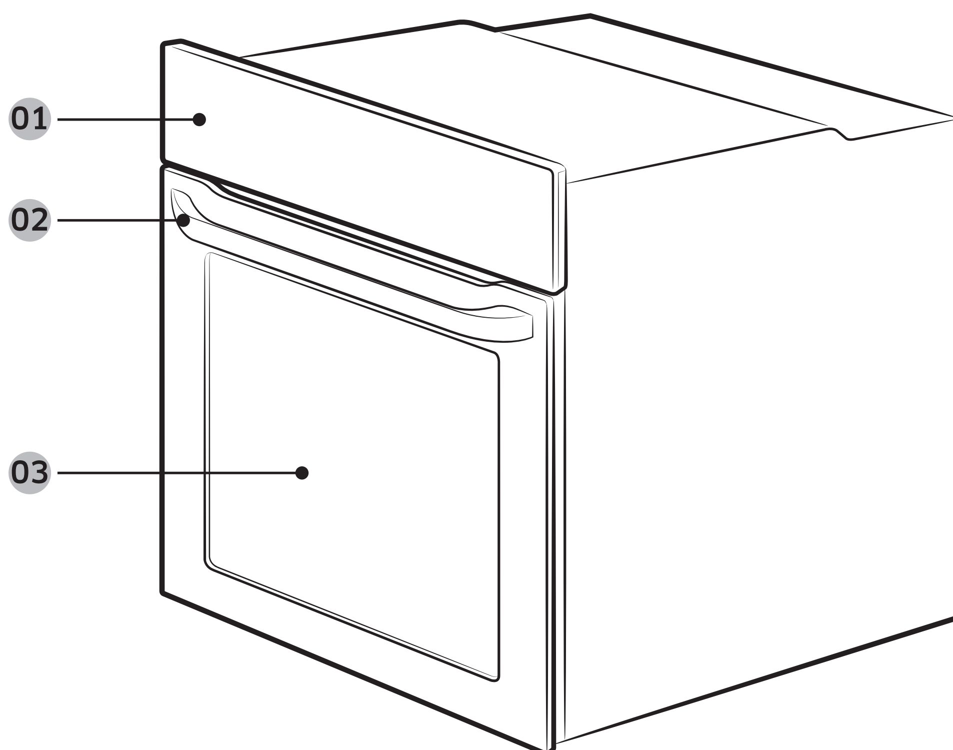
⚠ **AVERTISSEMENT**

Ce four doit être installé par un technicien qualifié. Le technicien est chargé du branchement du four sur la prise d'alimentation conformément aux règles de sécurité en vigueur dans votre région.

Accessoires fournis

Assurez-vous que toutes les pièces et tous les accessoires sont inclus dans l'emballage de l'appareil. Si vous constatez un problème avec le four ou l'un des accessoires, contactez un centre de service après-vente SAMSUNG ou votre revendeur local.

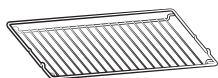
Coup d'œil sur le four



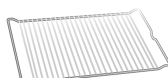
01 Tableau de commande **02** Poignée de la porte **03** Porte

Accessoires

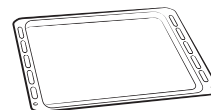
Le four est livré accompagné de plusieurs accessoires pour vous assister dans la préparation de différents types d’aliment.



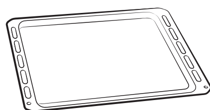
Grille métallique



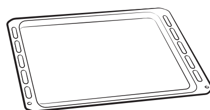
Grille métallique pour plateau *



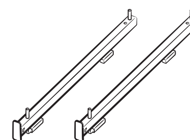
Plaque à pâtisserie *



Plateau universel *



Plateau très profond *



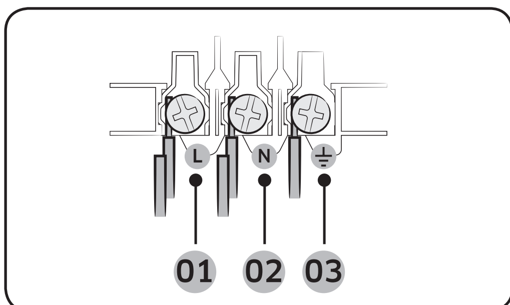
Rail télescopique *

 **REMARQUE**

La disponibilité des accessoires accompagnés d’un astérisque (*) dépend du modèle du four.

Installation

Branchement électrique



01 MARRON ou NOIR
02 BLEU ou BLANC
03 JAUNE et VERT

Branchez le cordon du four dans une prise électrique. Si une prise de type à fiches n'est pas disponible en raison des limitations de courant autorisées, utilisez un interrupteur-sectionneur multipolaire (avec espace de contact d'au moins 3 mm) pour que les normes de sécurité soient respectées.
Utilisez un cordon d'alimentation d'une longueur suffisante qui prend en charge la spécification H05 RR-F ou H05 VV-F, 1,5~2,5 mm² mini.

Courant nominal (A)	Section minimale
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

Vérifiez les spécifications de puissance indiquées sur l'étiquette collée sur le four.
Ouvrez le capot arrière du four à l'aide d'un tournevis, et retirez les vis sur le bornier.
Puis, connectez les fils d'alimentation sur les bornes correspondantes.
La borne (⏚) est conçue pour la mise à la terre. Branchez tout d'abord les fils jaune et vert (mise à la terre), qui doivent être plus longs que les autres. Si vous utilisez une prise de type à fiches, celle-ci doit demeurer accessible lorsque le four est installé.
Samsung ne sera pas tenue responsable d'accidents provoqués par une absence de mise à la terre ou une mise à la terre défectueuse.

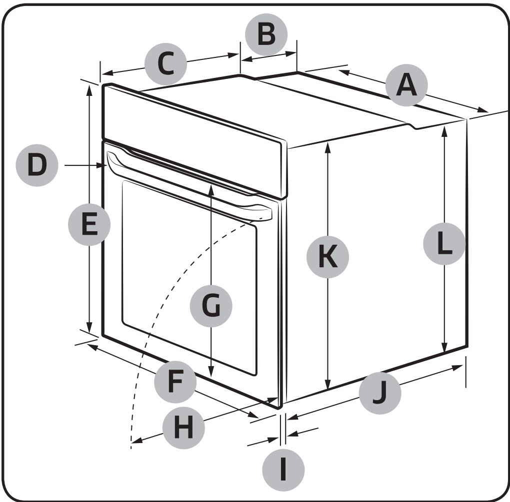
⚠ AVERTISSEMENT

Ne marchez pas ni ne vrillez pas les câbles durant l'installation, et maintenez-les éloignés des parties du four émettant de la chaleur.

Montage dans un meuble

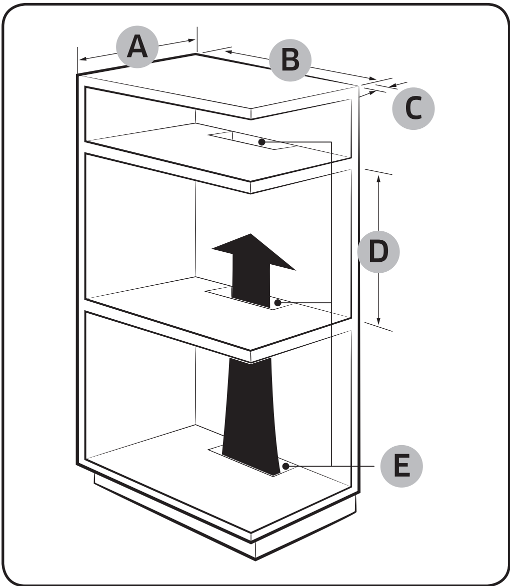
Si le four est installé dans un meuble encastrable, celui-ci doit posséder des surfaces plastiques et des parties adhésives résistant à une température de 90 °C et le bois adjacent doit supporter 75 °C. Samsung ne sera pas tenue responsable de dommages occasionnés au meuble dus à l'émission de chaleur par le four.
Le four doit être correctement ventilé. En vue de la ventilation, laissez un interstice d'environ 50 mm entre la tablette inférieure du meuble et la paroi de soutien. Si le four est installé sous une table de cuisson, respectez les instructions d'installation de cette dernière.

Dimensions requises pour l'installation



Four (mm)

A	560	**G**	506 maximum
B	175	**H**	494 maximum
C	370	**I**	21
D	50 maximum	**J**	545
E	595	**K**	572
F	595	**L**	550



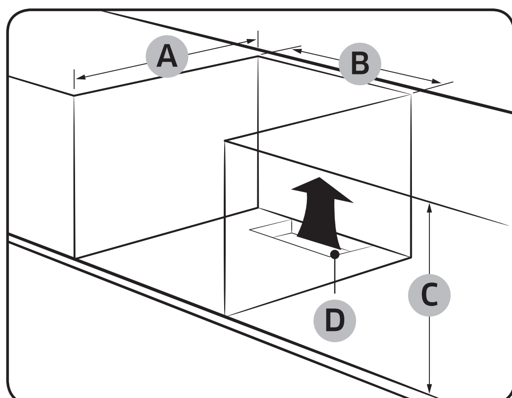
Meuble encastré (mm)

A	550 minimum
B	560 minimum
C	60 minimum
D	590 minimum - 600 maximum
E	460 minimum x 50 minimum

REMARQUE

L'élément encastré doit être équipé d'orifices d'aération **(E)** afin de permettre à la chaleur et à l'air de circuler.

Installation



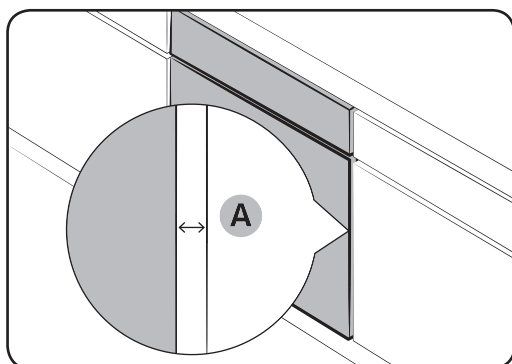
Meuble sous évier (mm)

A	550 minimum
B	560 minimum
C	600 minimum
D	460 minimum x 50 minimum

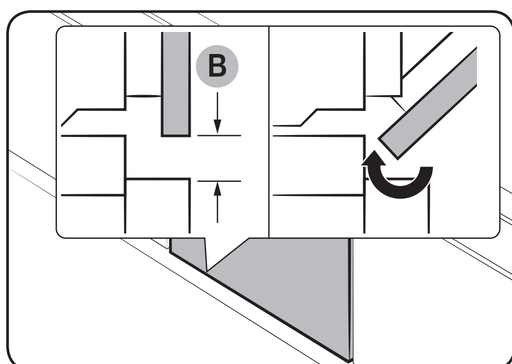
REMARQUE

L'élément encastré doit être équipé d'orifices d'aération **(D)** afin de permettre à la chaleur et à l'air de circuler.

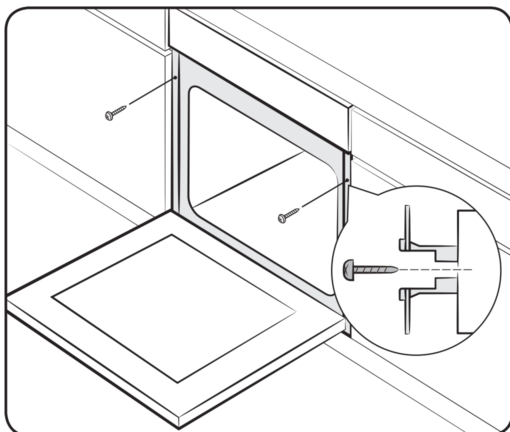
Montage du four



Assurez-vous de laisser un interstice **(A)** d'au moins 5 mm entre le four et chacun des côtés du meuble.



Ménagez un espace d'au moins 3 mm **(B)** de sorte que la porte puisse s'ouvrir et se fermer parfaitement.



Placez le four dans le meuble et fixez-le fermement des deux côtés en utilisant 2 vis.

Une fois l'installation terminée, retirez le film protecteur, les adhésifs et autre matériau d'emballage, et sortez les accessoires fournis présents à l'intérieur du four. Pour retirez le four du meuble, débranchez tout d'abord le cordon d'alimentation puis retirez les 2 vis de chaque côté du four.

AVERTISSEMENT

Le four nécessite une ventilation pour un fonctionnement normal. N'obstruez en aucun cas les orifices de ventilation.

REMARQUE

L'aspect réel du four peut différer de celui du modèle.

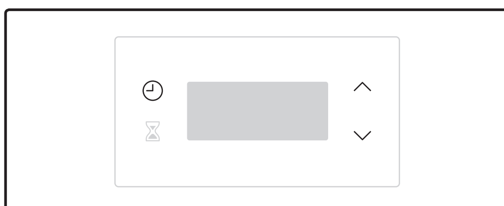
Avant de commencer

Paramétrage initial

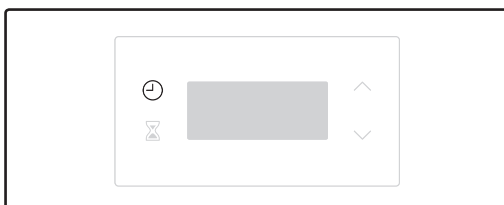
Lorsque vous mettez le four sous tension pour la première fois, l'heure par défaut « 12:00 » s'affiche à l'écran où l'élément Heure (« 12 ») clignote. Suivez les étapes ci-dessous pour régler l'heure actuelle.



1. Utilisez les boutons ∧ / ∨ pour régler l'heure puis appuyez sur ◷. L'élément Minute clignote.



2. Utilisez les boutons ∧ / ∨ pour régler les minutes puis appuyez sur ◷.



Pour changer l'heure actuelle après ce réglage initial, maintenez enfoncé le bouton ◷ pendant 3 secondes et suivez les étapes ci-dessus.

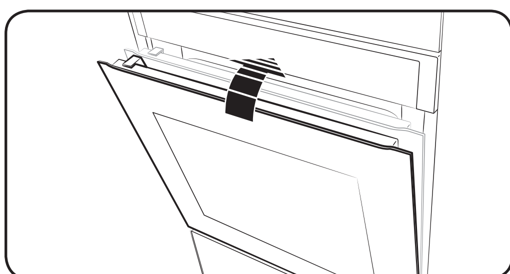
Odeur du four neuf

Avant d'utiliser le four pour la première fois, nettoyez l'intérieur du four pour retirer l'odeur du four neuf.

1. Retirez tous les accessoires de l'intérieur du four.
2. Faites fonctionner le four en mode Cuisson par convection à 200 °C ou Cuisson traditionnelle à 200 °C durant une heure. Cela permettra de brûler toutes les substances de fabrication présentes dans le four.
3. Une fois terminé, éteignez le four.

Fermeture en douceur de la porte (douceur, sécurité et silence)

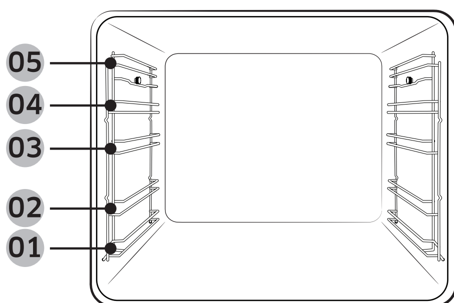
Le four encastrable Samsung se caractérise par une fermeture en douceur de la porte, qui se ferme doucement, en sécurité et en silence.
Lorsque vous fermez la porte, les charnières spécialement conçues saisissent la porte quelques centimètres avant la position finale. Il s'agit d'un toucher parfait pour plus de confort, permettant à la porte d'être fermée en silence et doucement. (Cette caractéristique est disponible selon le modèle du four.)



La porte commence à se fermer doucement à environ 15 degrés, puis se ferme complètement après environ 5 secondes.

Accessoires

Lors de la première utilisation, nettoyez les accessoires minutieusement avec de l'eau chaude, un produit de nettoyage et un chiffon propre et doux.



01 Niveau 1
02 Niveau 2
03 Niveau 3
04 Niveau 4
05 Niveau 5

- Insérez les accessoires dans leur position correcte à l'intérieur du four.
- Laissez au moins un espace de 1 cm entre l'accessoire et le fond du four ainsi qu'entre chacun des accessoires.
- Soyez prudent lorsque vous retirez les ustensiles et/ou les accessoires chauds du four. Les plats ou les accessoires chauds peuvent provoquer des brûlures.
- Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils montent en température. Une fois refroidis, ils retrouveront leur aspect d'origine et leurs performances.

Avant de commencer

Utilisation de base

Pour un meilleur résultat de cuisson, familiarisez-vous avec l'utilisation de chacun des accessoires.

Grille métallique	La grille métallique est conçue pour griller et rôtir. Insérez la grille métallique avec les pièces saillantes (freins sur les deux côtés) vers l'avant.
Grille métallique pour plateau *	Elle est utilisée avec le plateau dans le but d'éviter que les liquides ne gouttent sur le fond du four.
Plaque à pâtisserie *	La plaque à pâtisserie (profondeur : 20 mm) est utilisée pour cuire les gâteaux, les cookies et autres pâtisseries. Positionnez le côté incliné vers l'avant.
Plateau universel *	Le plateau universel (profondeur : 30 mm) est utilisé pour la cuisson et le rôtissage. Utilisez le plateau métallique dans le but d'éviter que les liquides ne gouttent sur le fond du four. Positionnez le côté incliné vers l'avant.
Plateau très profond *	Le plateau très profond (profondeur : 50 mm) est utilisé pour rôtir avec ou sans le plateau métallique. Positionnez le côté incliné vers l'avant.
Rails télescopiques *	Utilisez la plaque des rails télescopiques pour insérer le plateau comme suit : **1.** Étirez la plaque des rails hors du four. **2.** Placez le plateau sur la plaque des rails et glissez la plaque dans le four. **3.** Fermez la porte du four.

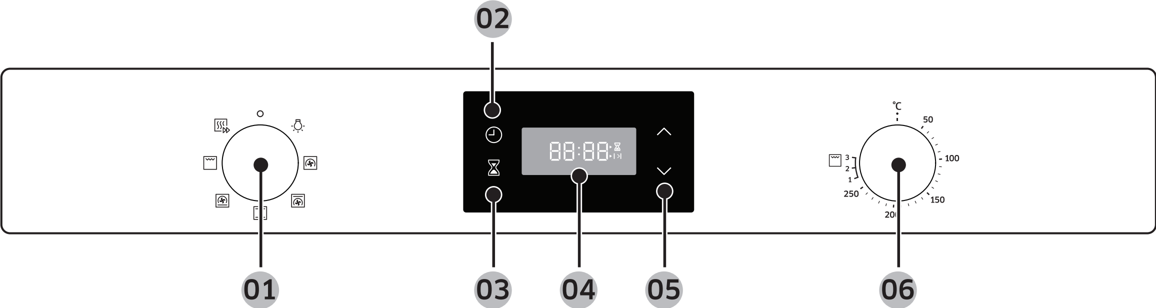
REMARQUE

La disponibilité des accessoires accompagnés d'un astérisque (*) dépend du modèle du four.

Opérations

Tableau de commande

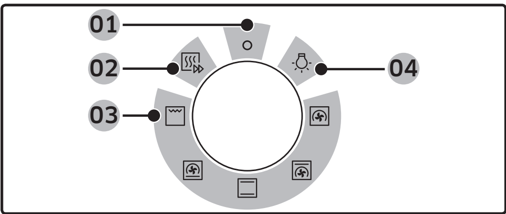
Le tableau en façade est disponible dans une vaste gamme de matériaux et de couleurs. A des fins d'amélioration de la qualité, l'aspect réel du four est sujet à modification sans préavis.



01 Sélecteur de mode	Tournez-le pour sélectionner un mode de cuisson ou la fonction.
02 Durée de cuisson/Horloge	Appuyez sur ce bouton pour régler la durée de cuisson. Appuyez sur ce bouton pendant 3 secondes pour régler l'heure.
03 Minuterie	La minuterie vous permet de vérifier l'heure ou la durée de fonctionnement pendant la cuisson.
04 Affichage	Permet d'afficher l'heure ou une brève description du mode sélectionné.
05 Haut / Bas	Permet de régler la valeur de réglage pour l'horloge ou la minuterie.
06 Cadran de valeur	Utilisez le cadran de valeur pour régler la température ou la puissance pour la cuisson au gril.

REMARQUE

Si vous portez des gants en plastique ou des maniques, la saisie sur l'affichage peut ne pas se faire correctement.

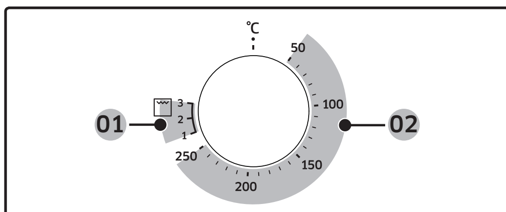


Sélecteur de mode

01 Arrêt
02 Préchauffage rapide
03 Modes de cuisson
04 Éclairage du four

Opérations

Opérations

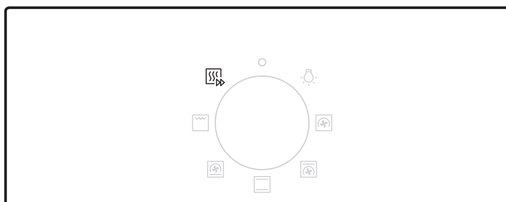


Cadran de valeur

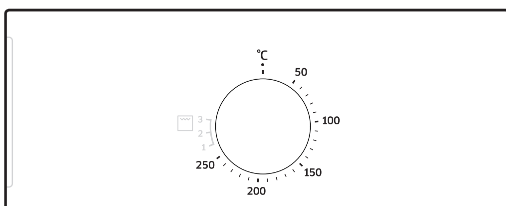
01 Puissance pour la cuisson au gril
02 Plage de température

Préchauffage rapide

En option, vous pouvez préchauffer rapidement le four. Cette option permet de réduire considérablement le temps de préchauffage. Pour cela, suivez les étapes ci-dessous.



1. Tournez le sélecteur de mode pour sélectionner [icône].



2. Tournez le cadran de valeur pour régler une température comprise dans la plage de température.

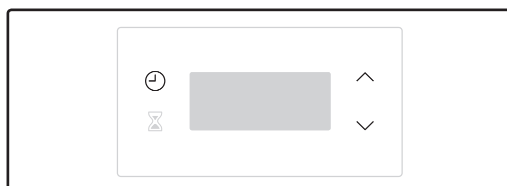


Le four démarre le préchauffage jusqu'à avoir atteint la température cible.
Une fois terminé, veillez à revenir au mode sélectionné.

REMARQUE

Le préchauffage n'est pas nécessaire pour le mode Gril.

Durée de cuisson

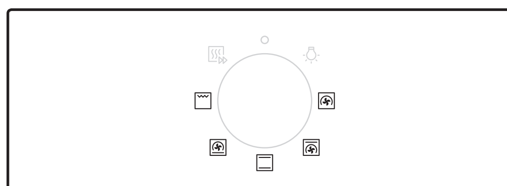


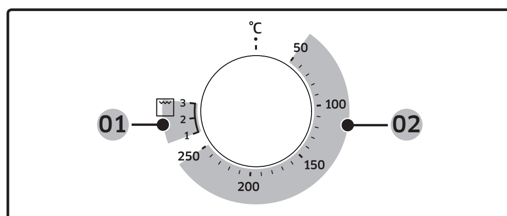
1. Appuyez sur ◷.
2. Utilisez les boutons ∧ / ∨ pour régler la durée de cuisson puis appuyez sur ◷.

REMARQUE

Si vous voulez effacer la durée de cuisson, appuyez sur ◷, puis réglez la durée sur 0:00.

Modes de cuisson

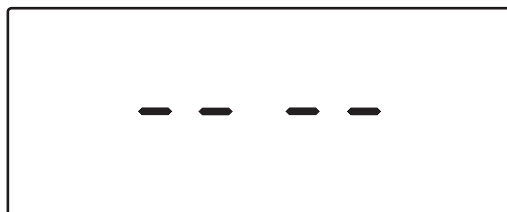




01 Mode gril
02 Modes de cuisson (à l'exception du Gril)

Il est recommandé d'insérer les aliments dans le four lorsque le préchauffage est terminé. Cela vous permettra d'obtenir de meilleurs résultats.

1. Tournez le sélecteur de mode pour choisir un mode de cuisson.
2. Tournez le cadran de valeur pour régler une température comprise dans la plage de température. Pour le mode Gril, sélectionnez une puissance à la place.



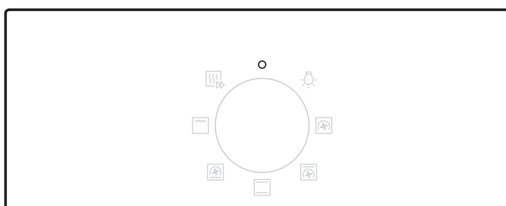
REMARQUE

Si vous sélectionnez la fonction Grill (Gril) et réglez la température entre 50 et 250 °C ou si vous sélectionnez le mode Normal Cooking (Cuisson normale) et réglez la température entre Grill 1 (Gril 1) et Grill 3 (Gril 3), un signal sonore et un message (voir ci-contre) vous invitent à régler à nouveau la température. La température exacte à l'intérieur du four peut être mesurée à l'aide d'un thermomètre agréé et de la méthode définie par un établissement agréé. Si d'autres thermomètres sont utilisés, cela peut entraîner une erreur de mesure.

Opérations

Mode		Température suggérée (°C)	Consignes
	Cuisson par convection	170	L'élément chauffant arrière génère de la chaleur, distribuée de façon égale par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour la cuisson et le rôtissage simultanés sur différents niveaux.
	Cuisson traditionnelle	200	La chaleur est générée à partir des éléments chauffants supérieur et inférieur. Cette fonction doit être utilisée pour la cuisson et le rôtissage standard de la plupart des types de plats.
	Chaleur par le haut + convection	190	L'élément chauffant supérieur génère de la chaleur, distribuée de façon égale par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour le rôtissage des aliments avec un dessus croustillant (la viande ou les lasagnes par exemple)
	Chaleur par le bas + Convection	190	L'élément chauffant inférieur génère de la chaleur, distribuée de façon égale par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour les pizzas, le pain ou les gâteaux.
	Grand gril	Niveau 2	Le grand gril émet de la chaleur. Utilisez ce mode pour faire brunir en surface les aliments (la viande, les lasagnes ou les gratins par exemple).

Pour arrêter la cuisson

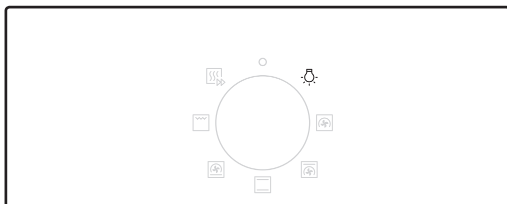


Lorsque la cuisson est en cours, tournez le sélecteur de mode pour sélectionner O.

Plats préparés

Éclairage du four

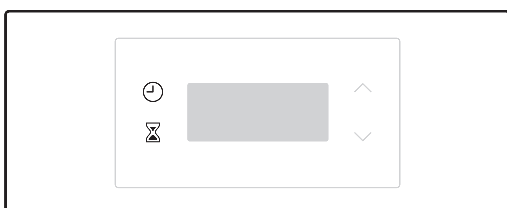
L'éclairage du four s'allume automatiquement lors du démarrage du four.



Pour allumer l'éclairage du four sans activer les opérations du four, tournez simplement le sélecteur de mode sur ☼.

Sécurité enfants

Afin de prévenir tout accident, la Sécurité enfants désactive toutes les commandes. Pour désactiver cette fonction, positionnez le sélecteur de mode sur Off (Désactivé).



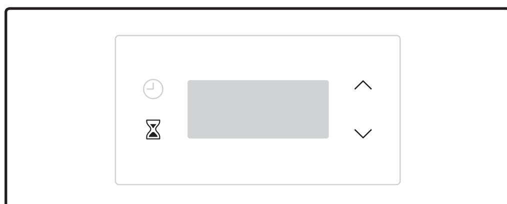
Appuyez simultanément sur les boutons ◴ et ⧗ pendant 3 secondes pour activer, ou appuyez à nouveau pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage sur le panneau de commande.

REMARQUE

Lorsque la Sécurité enfants est activée, « L » apparaît à l'écran.

Minuterie

La minuterie vous permet de vérifier l'heure ou la durée de fonctionnement pendant la cuisson.



1. Appuyez sur ⧗.
2. Utilisez les boutons ∧ / ∨ pour régler l'heure puis appuyez sur ⧗.

REMARQUE

Si vous voulez annuler le fonctionnement de la minuterie, appuyez sur ⧗, puis réglez la durée sur 0:00.

Opérations

Cuisiner intelligement

Cuisson manuelle

AVERTISSEMENT concernant l'acrylamide

L'acrylamide produite lors de la cuisson d'aliments contenant des féculents tels que les chips, les frites et le pain peut générer des problèmes de santé. Il est recommandé de cuire ces aliments à basses températures et d'éviter toute surchauffe, d'éviter de rendre les aliments trop croustillants ou de les faire brûler.

REMARQUE

- Le préchauffage est recommandé pour tous les modes de cuisson sauf indication contraire dans le guide de cuisson.
- Lors de l'utilisation du Gril Éco, placez les aliments au centre du plateau accessoire.

Conseils concernant les accessoires

Votre four est livré avec un nombre ou des types d'accessoires différents. Vous pouvez trouver que certains accessoires sont manquants par rapport au tableau ci-dessous. Cependant, même si vous n'êtes pas en possession des accessoires exacts spécifiés dans ce guide de cuisson, vous pouvez poursuivre en utilisant ceux que vous avez déjà et obtenir les mêmes résultats

- La plaque à pâtisserie et le plateau universel sont interchangeables.
- Lors de la cuisson d'aliments gras, il est recommandé de placer un plateau sous la grille métallique pour collecter les résidus d'huile. Si vous possédez la grille métallique pour plateau, vous pouvez l'utiliser avec le plateau.
- Si vous possédez le plateau universel ou le plateau très profond, ou les deux, il est préférable d'utiliser celui qui est le plus profond pour la cuisson d'aliments gras.

Faire cuire

Nous vous recommandons de préchauffer le four pour de meilleurs résultats.

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Biscuit de Savoie	Grille métallique, moule Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Gâteau marbré	Grille métallique, moule à Gugelhopf.	3		175-185	50-60
Tarte	Grille métallique, moule à tarte Ø 20 cm	3		190-200	50-60

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Gâteau à base de levure avec garniture sablée aux fruits	Plateau universel	2		160-180	40-50
Crumble aux fruits	Grille métallique, plat à four 22-24 cm	3		170-180	25-30
Scones	Plateau universel	3		180-190	30-35
Lasagnes	Grille métallique, plat à four 22-24 cm	3		190-200	25-30
Meringues	Plateau universel	3		80-100	100-150
Soufflé	Grille métallique, coupelles à soufflé	3		170-180	20-25
Gâteau aux pommes à pâte levée	Plateau universel	3		150-170	60-70
Pizza maison 1 à 1,2 kg	Plateau universel	2		190-210	10-15
Petits feuilletés surgelés, garnis	Plateau universel	2		180-200	20-25
Quiche	Grille métallique, plat à four 22-24 cm	2		180-190	25-35
Tarte aux pommes	Grille métallique, moule Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Pizza réfrigérée	Plateau universel	3		180-200	5-10

Rôtissage

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Viande (bœuf/porc/agneau)					
Surlonge de bœuf, 1 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		160-180	50-70

Cuisiner intelligemment

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Longe de veau désossée, 1,5 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		160-180	90-120
Rôti de porc, 1 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		200-210	50-60
Roulé de porc, 1 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		160-180	100-120
Gigot d'agneau sur l'os, 1 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		170-180	100-120
Volaille (poulet/canard/dinde)					
Poulet entier 1,2 kg*	Grille métallique + Plateau universel (pour récupérer le jus de cuisson)	3 1		205	80-100
Morceaux de poulet	Grille métallique + Plateau universel	3 1		200-220	25-35
Magret de canard	Grille métallique + Plateau universel	3 1		180-200	20-30
Petite dinde entière, 5 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		180-200	120-150
Légumes					
Légumes, 0,5 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		220-230	15-20
Pommes de terre au four (coupées en deux), 0,5 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		200	45-50
Poisson					
Filet de poisson, cuit	Grille métallique + Plateau universel	3 1		200-230	10-15
Poisson grillé	Grille métallique + Plateau universel	3 1		180-200	30-40

* Retournez à mi-cuisson.

Faire griller

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Grand gril. Retournez à mi-cuisson.

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Pain					
Toast	Grille métallique	5		270-300	2-4
Toasts au fromage	Plateau universel	4		200	4-8
Bœuf					
Bifteck*	Grille métallique + Plateau universel	4 1		240-250	15-20
Hamburgers*	Grille métallique + Plateau universel	4 1		250-270	13-18
Porc					
Côtelettes de porc	Grille métallique + Plateau universel	4 1		250-270	15-20
Saucisses	Grille métallique + Plateau universel	4 1		260-270	10-15
Volaille					
Poulet, escalopes	Grille métallique + Plateau universel	4 1		230-240	30-35
Poulet, pilon	Grille métallique + Plateau universel	4 1		230-240	25-30

* Retournez après les 2/3 du temps de cuisson.

Plat préparé surgelé

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Pizza surgelée, 0,4 à 0,6 kg	Grille métallique	3		200-220	15-25
Lasagnes surgelées	Grille métallique	3		180-200	45-50

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Frites au four surgelées	Plateau universel	3		220-225	20-25
Croquettes surgelées	Plateau universel	3		220-230	25-30

Essais de plats

Conformément à la norme EN 60350-1

1. Faire cuire

Les types de cuisson recommandés sont valables pour un four préchauffé. N'utilisez pas la fonction de préchauffage rapide. Positionnez toujours le côté incliné des plateaux vers l'avant.

Type d'aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Gâteaux de petite taille	Plateau universel	3		165	25-30
		3		165	25-30
		1+4		155	35-40
Sablés	Plateau universel	1+4		140	32-37
Génoise	Grille métallique + moule à fond amovible (à revêtement noir, ø 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50

Type d'aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Tarte aux pommes	Grille métallique + 2 moules à gâteau à fond amovible * (revêtement noir, ø 20 cm)	1 placé en diagonale		160	70-80
	Plateau universel + Grille métallique + 2 moules à gâteau à fond amovible ** (revêtement noir, ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Pour faire cuire deux gâteaux, disposez-les sur la grille de la façon suivante : un moule dans le fond à gauche et un moule à l'avant à droite.
** Pour faire cuire deux gâteaux, disposez-les de la façon suivante : au centre, l'un au-dessus de l'autre, sur deux grilles.

2. Faire griller

Faites préchauffer le four vide pendant 5 minutes en utilisant la fonction Grand gril.

Type d'aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Toasts de pain blanc	Grille métallique	5		Charge	1-2
Hamburgers* (x 12)	Grille métallique + Plateau universel (pour récupérer le jus de cuisson)	4 1		3	1er 15 à 18 2ème 5 à 8

* Retournez après les $^2/_3$ du temps de cuisson.

3. Rôtissage

Type d'aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Poulet entier	Grille métallique + Plateau universel (pour récupérer le jus de cuisson)	3 1		205	80-100

* Retournez à mi-cuisson.

Entretien

Nettoyage

⚠ **AVERTISSEMENT**

- Assurez-vous que le four et les accessoires ont suffisamment refroidis avant de les nettoyer.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de brosses dures, d'éponges ou de tampons à récurer, de laine de verre, de couteaux ou d'autres instruments abrasifs.

Intérieur du four

- Pour le nettoyage des parois intérieures du four, utilisez un chiffon et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Ne nettoyez jamais manuellement le joint d'étanchéité de la porte.
- Afin de ne pas endommager les surfaces émaillées, utilisez uniquement un nettoyant spécial four traditionnel.
- Pour ôter la saleté incrustée, utilisez un nettoyant spécial four.

Parois externes du four

Pour le nettoyage de l'extérieur du four, porte, poignée et affichage, utilisez un chiffon propre et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse et séchez à l'aide d'une feuille de papier absorbant ou d'un chiffon sec.
De la graisse et de la saleté peuvent subsister, en particulier autour de la poignée en raison de l'air chaud provenant de l'intérieur. Il est conseillé de nettoyer la poignée après chaque utilisation.

Accessoires

Nettoyez les accessoires après chaque nouvelle utilisation et essuyez-les à l'aide d'un torchon. Pour ôter les impuretés incrustées, faites tremper les accessoires utilisés dans de l'eau savonneuse pendant environ 30 minutes avant de le laver.

Surface émaillée catalytique (modèles applicables uniquement)

Les pièces amovibles sont munies d'une surface émaillée catalytique gris foncé. Elles peuvent être salies par de l'huile et de la graisse éclaboussées par l'air circulant durant le chauffage par convection. Toutefois, ces impuretés brûlent lorsque la température du four atteint ou dépasse 200 °C.

1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Nettoyez l'intérieur du four.
3. Sélectionnez le mode Cuisson par convection et exécutez le cycle pendant une heure.

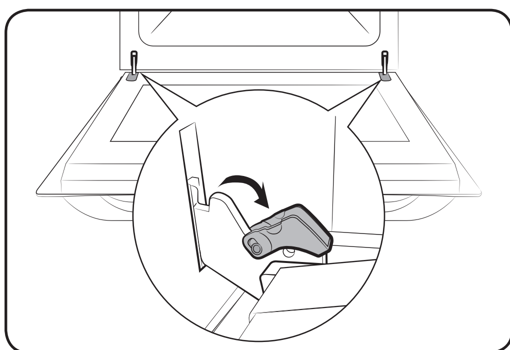
Entretien

Porte

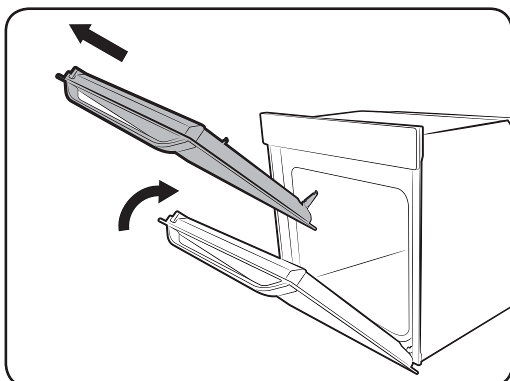
Ne retirez pas la porte du four sauf à des fins de nettoyage. Pour retirer la porte à des fins de nettoyage, suivez les instructions suivantes.

⚠ AVERTISSEMENT

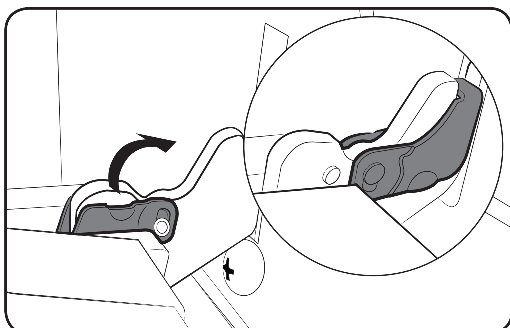
La porte du four est lourde.



1. Ouvrez la porte et faites basculer les fixations des deux charnières vers l'extérieur.



2. Faites remonter la porte d'environ 70°. Tenez la porte du four par les côtés à l'aide de vos deux mains, puis soulevez et tirez vers le haut jusqu'à ce que les charnières soient retirées.
3. Nettoyez la porte avec de l'eau savonneuse et un chiffon propre.

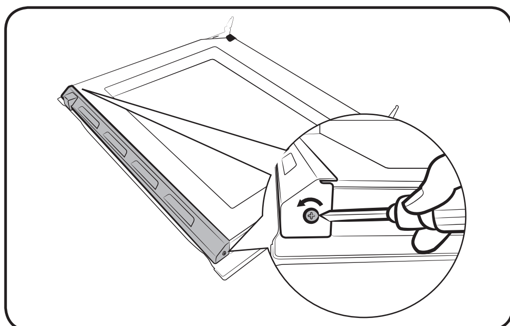


4. Une fois terminé, suivez les étapes 1 à 2 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinstaller la porte. Assurez-vous que les fixations sont en place sur les deux côtés.

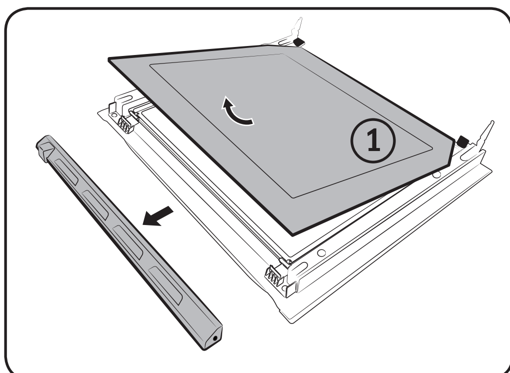
Entretien

Vitre de la porte

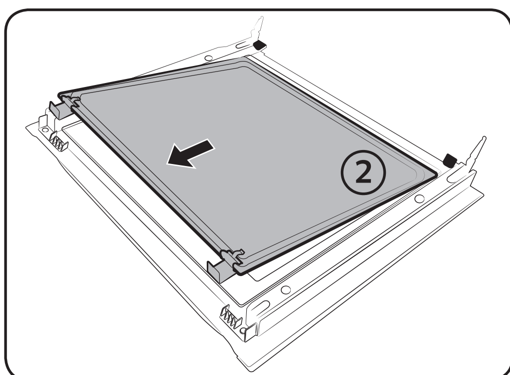
Selon le modèle, la porte du four est équipée de 3-4 vitres juxtaposées les unes au-dessus des autres. Ne retirez pas la vitre de la porte sauf à des fins de nettoyage. Pour retirer la vitre de la porte à des fins de nettoyage, suivez les instructions suivantes.



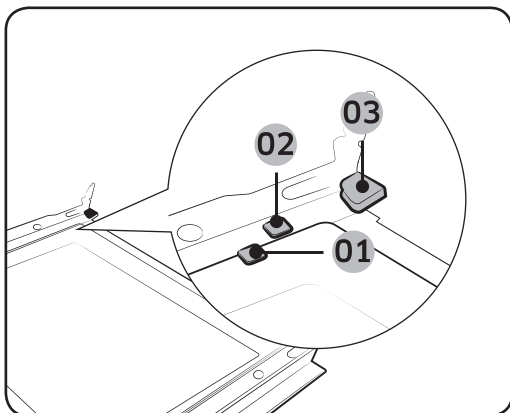
1. Utilisez un tournevis pour retirer les vis sur les côtés droit et gauche.



2. Retirez les revêtements dans le sens de la flèche.
3. Retirez la première vitre juxtaposée de la porte.

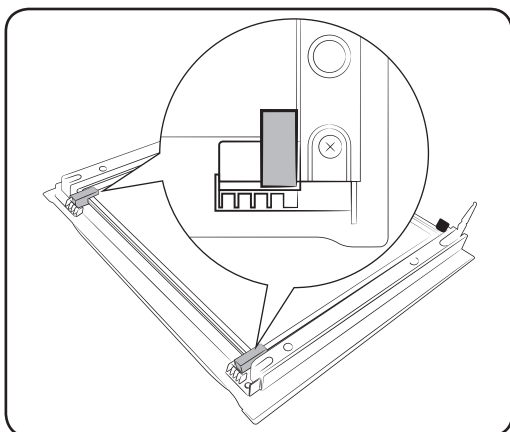


4. Retirez la seconde vitre juxtaposée de la porte dans le sens de la flèche.
5. Nettoyez la vitre avec de l'eau savonneuse et un chiffon propre.



01 Fixation de soutien 1
02 Fixation de soutien 2
03 Fixation de soutien 3

6. Une fois terminé, réinsérez les vitres juxtaposées de la manière suivante :
   - Insérez la vitre juxtaposée 2 entre les fixations de soutien 1 et 2 et la vitre juxtaposée 1 dans la fixation de soutien 3 dans cet ordre.

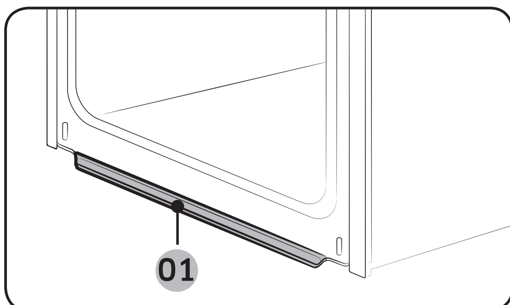


7. Vérifiez si les caoutchoucs des vitres se montent à l'intérieur et fixez correctement la vitre juxtaposée.
8. Suivez les étapes 1 à 2 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinstaller la porte.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour empêcher toute fuite de chaleur, assurez-vous que vous avez réinséré les vitres correctement.

Collecteur d’eau



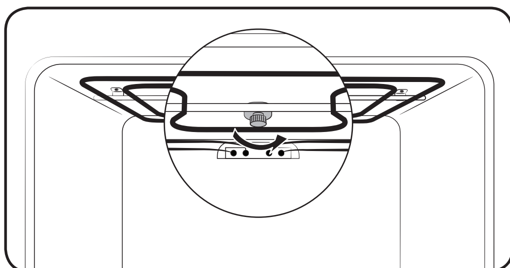
01 Collecteur d'eau

Le collecteur d'eau ne collecte pas seule l'humidité excessive émanant de la cuisson mais il collecte également les résidus d'aliments. Videz et nettoyez régulièrement le collecteur d'eau.

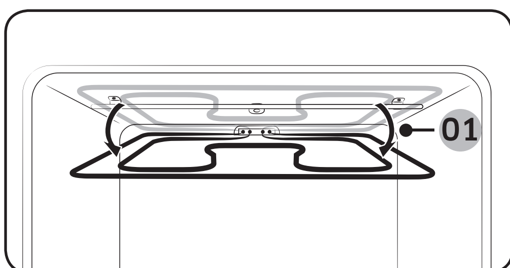
⚠ AVERTISSEMENT

En cas de fuite d'eau depuis le collecteur d'eau, contactez un centre de dépannage Samsung.

Paroi supérieure (modèles applicables uniquement)

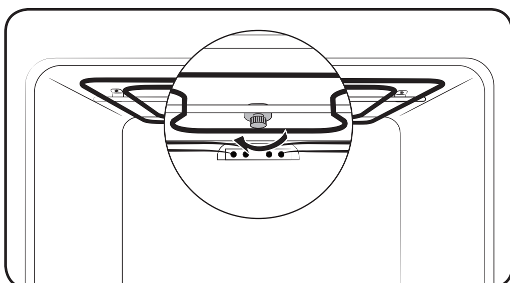


1. Abaissez l'élément chauffant du gril. Pour ce faire, tournez l'écrou circulaire dans le sens inverse des aiguilles d’une montre tout en maintenant l'élément chauffant du gril. L'élément chauffant du gril n'est pas une partie amovible. Ne forcez pas l'élément chauffant du gril vers le bas.



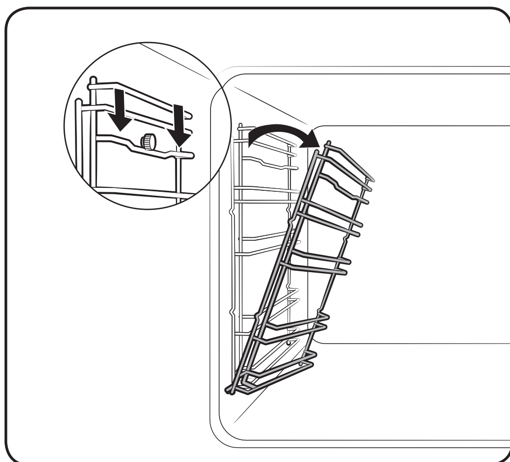
01 Environ 12°

2. Nettoyez la paroi supérieure du four avec de l'eau savonneuse et un chiffon propre.

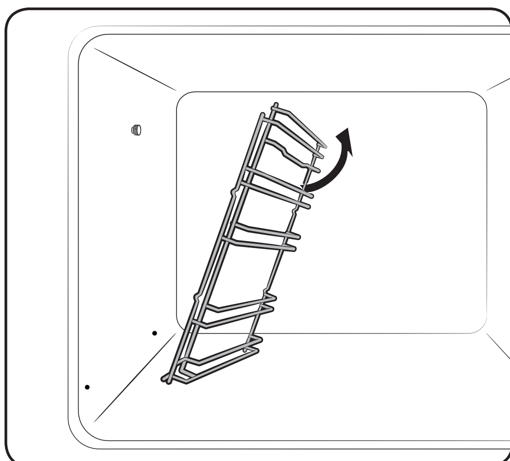


3. Une fois exécuté, replacez l'élément chauffant et tournez l'écrou circulaire dans le sens des aiguilles d’une montre.

Glissières latérales (modèles applicables uniquement)



1. Appuyez sur la ligne supérieure de la glissière latérale de gauche puis abaissez d'environ 45 °.



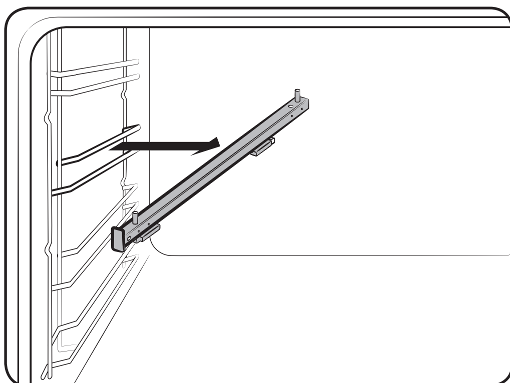
2. Tirez et retirez la ligne inférieure de la glissière latérale de gauche.
3. Retirez la glissière latérale de droite de la même façon.
4. Nettoyez les deux glissières latérales.
5. Une fois terminé, suivez les étapes 1 à 2 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinstaller les glissières latérales.

REMARQUE

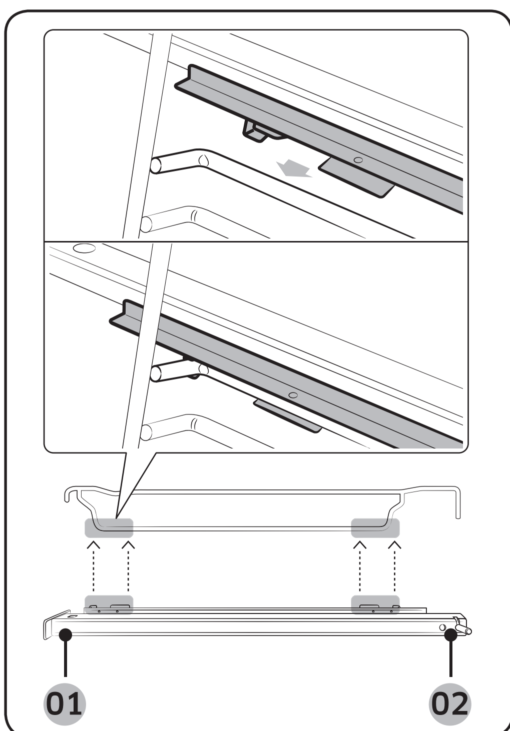
Le four fonctionne sans que les glissières latérales et les grilles ne soient installées.

Entretien

Rails télescopiques (modèles applicables uniquement)



1. Sur la glissière latérale de gauche, appuyez légèrement sur le côté supérieur du rail pour la retirer dans la sens de la flèche.
2. Répétez l'étape ci-dessus sur la glissière latérale de droite pour retirer le rail de droite.
3. Nettoyez les rails télescopiques de gauche et de droite avec de l'eau savonneuse et un chiffon.



01 Avant
02 Arrière

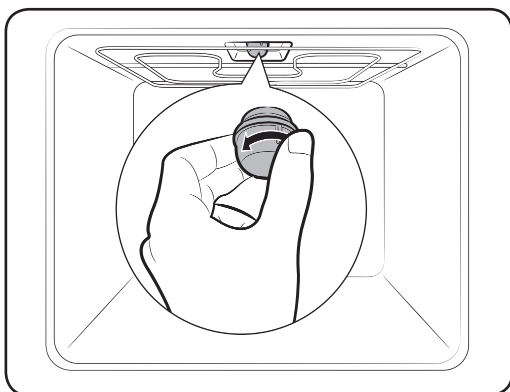
4. Une fois que le nettoyage a terminé, réinsérez les deux rails télescopiques en répétant les étapes 1 et 2 ci-dessous dans l'ordre inverse.
   Assurez-vous que les fixations avant et arrière du rail sont adaptées à la glissière latérale.

REMARQUE

Il est conseillé d'insérer le rail télescopique dans le niveau 3 sur la glissière latérale.

Remplacement

Ampoules



1. Retirez le cache en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Remplacez l'ampoule.
3. Nettoyez le cache en verre.
4. Une fois terminé, suivez l'étape 1 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinsérer le cache en verre.

⚠ AVERTISSEMENT

- Avant de remplacer une ampoule, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation.
- Utilisez uniquement des ampoules de 25-40 W/220-240 V, résistant à une chaleur de 300 °C. Vous pouvez acheter des ampoules approuvées dans votre centre de dépannage Samsung le plus proche.
- Utilisez toujours un chiffon sec lorsque vous manipulez une ampoule halogène. Cela permet d'éviter que l'ampoule ne soit pas abîmée par des empreintes de doigts ou de la transpiration, ce qui réduirait sa durée de vie.

Dépannage

Points à contrôler

Si vous rencontrez un problème avec votre four, consultez tout d'abord le tableau ci-dessous et essayez les suggestions. Si le problème persiste, contactez un centre de service Samsung local.

Problème	Cause	Action
Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement.	• S'il y a des corps étrangers entre les boutons • Touchez le modèle : s'il y a de l'humidité sur l'extérieur • Si la fonction de verrouillage est réglée	• Retirez les corps étrangers et réessayez. • Retirez l'humidité et réessayez. • Vérifiez si la fonction de verrouillage est réglée.
L'heure n'est pas affichée.	• En cas de coupure de courant	• Vérifiez s'il est sous tension.
Le four ne fonctionne pas.	• En cas de coupure de courant	• Vérifiez s'il est sous tension.
Le four s'arrête en cours de fonctionnement.	• S'il est débranché de la prise d'alimentation	• Remettez-le sous tension.
L'appareil s'éteint lors du fonctionnement.	• Si la cuisson continue dure longtemps • Si le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas • Si le four est installé dans un endroit qui n'est pas bien ventilé • Lors de l'utilisation de plusieurs fiches d'alimentation dans la même prise	• Après une longue cuisson, laissez le four refroidir. • Écoutez le bruit que fait le ventilateur de refroidissement • Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit. • Utilisez une seule fiche.
Le four n'est pas sous tension.	• En cas de coupure de courant	• Vérifiez s'il est sous tension.
L'extérieur du four est trop chaud lors du fonctionnement.	• Si le four est installé dans un endroit qui n'est pas bien ventilé	• Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	• S'il y a des résidus d'aliments entre la porte et l'intérieur du produit	• Nettoyez le four correctement puis ouvrez à nouveau la porte.

Problème	Cause	Action
L'ampoule intérieure est faible ou ne s'allume pas.	• Si l'ampoule s'allume puis s'éteint • Si l'ampoule est recouverte de corps étrangers lors de la cuisson	• L'ampoule s'éteint automatiquement après un certain laps de temps pour économiser de l'énergie. Vous pouvez la rallumer en appuyant sur le bouton d'éclairage. • Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez.
Une décharge électrique se produit sur le four.	• Si l'alimentation n'est pas correctement mise à la terre • Si vous utilisez une fiche sans mise à la terre	• Vérifiez si l'alimentation n'est pas correctement mise à la terre.
De l'eau goutte.	• Il peut y avoir de l'eau ou de la vapeur dans certains cas en fonction des aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil.	• Faites refroidir le four puis essuyez avec un chiffon sec.
Il y a de la vapeur dans une fente de la porte.		
Il reste de l'eau dans le four.		
La luminosité à l'intérieur du four varie.	• La luminosité change en fonction des changements de puissance.	• Les changements de puissance pendant la cuisson ne sont pas des dysfonctionnements ; il n'y a donc pas d'inquiétude à avoir.
La cuisson est finie, mais le ventilateur fonctionne toujours.	• Le ventilateur fonctionne automatiquement pendant un certain temps pour ventiler l'intérieur du four.	• Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil ; il n'y a donc aucune inquiétude à avoir.
Le four ne chauffe pas.	• Si la porte est ouverte • Si les commandes du four ne sont pas réglées correctement • Si le fusible de votre habitation a sauté ou si le disjoncteur a été déclenché	• Fermez la porte et recommencez. • Reportez-vous au chapitre relatif au fonctionnement du four et réinitialisez le four. • Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. Si cela se produit à plusieurs reprises, appelez un électricien.

Dépannage

Problème	Cause	Action
De la fumée sort pendant l'utilisation.	• Pendant l'utilisation initiale • S'il y a des aliments sur le système de chauffe.	• De la fumée peut sortir du système de chauffe lorsque vous utilisez le four pour la première fois. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement et si vous utilisez le four 2 ou 3 fois encore, ce problème devrait disparaître. • Laissez le four refroidir suffisamment et retirez les aliments se trouvant sur le système de chauffe.
Une odeur de brûlé ou de plastique ressort lors de l'utilisation du four.	• Si vous utilisez des plats en plastique ou autre qui ne résistent pas à la chaleur	• Utilisez des plats en verre adaptés aux températures élevées.
Le four ne cuit pas les aliments correctement.	• Si la porte est souvent ouverte pendant la cuisson	• N'ouvrez pas trop souvent la porte, sauf si vous faites cuire des aliments qui doivent être retournés. Si la porte est ouverte souvent, la température intérieure sera abaissée et cela affectera les résultats de votre cuisson.

Codes d'information

Si le four ne fonctionne pas, vous pouvez voir un code d'information apparaître sur l'affichage. Reportez-vous au tableau ci-dessous et essayez les suggestions.

Code	Signification	Action
C-20	Dysfonctionnements du capteur.	Éteignez le four et redémarrez-le. Si le problème persiste, arrêtez toute l'alimentation pendant 30 secondes ou plus, puis rebranchez-la. Si le problème n'est pas résolu, veuillez contacter un centre de service.
C-21		
C-22		
C-d0	Problème lié à un bouton Se produit lorsqu'un bouton est actionné puis maintenu enfoncé pendant un certain laps de temps.	Nettoyez les boutons et assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau sur/autour d'eux. Éteignez le four et réessayez. Si le problème persiste, contactez un centre de service Samsung local.
S-01	Dispositif d'arrêt de sécurité Le four a continué de fonctionner à une température définie pendant une période prolongée. • Moins de 105 °C - 16 heures • De 105 °C à 240 °C - 8 heures • De 245 °C à la température maximale - 4 heures	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du système. Éteignez le four et retirez les aliments. Ensuite, réessayez normalement.

Dépannage

NV75J3140RS_EF_DG68-00618D-01_FR.indd 41 2015-06-02 11:57:43

Annexe

Fiche technique de l’appareil

SAMSUNG	SAMSUNG	SAMSUNG	SAMSUNG
Identification du modèle	NV75J3140RS	NV75J3140RW	NV75J3140BS
Indice d'efficacité énergétique par cavité (IEE cavité)	102,3	102,3	102,3
Classe d'efficacité énergétique par cavité	A	A	A
La consommation énergétique requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four chauffé électriquement lors d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale) (CE $_{\text{cavité électrique}}$)	0,99 kWh/cycle	0,99 kWh/cycle	0,99 kWh/cycle
La consommation énergétique requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four chauffé électriquement lors d'un cycle en mode accéléré soufflant par cavité (énergie électrique finale) (CE $_{\text{cavité électrique}}$)	0,89 kWh/cycle	0,89 kWh/cycle	0,89 kWh/cycle
Nombre de cavités	1	1	1
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	électricité	électricité	électricité
Volume par cavité (V)	75 l	75 l	75 l
Type de four	Encastrable	Encastrable	Encastrable
Masse de l'appareil (M)	37,9 kg	37,9 kg	37,4 kg

Données déterminées conformément à la norme EN 60350-1 et aux Règlements de la Commission Européenne (UE) N°65/2014 et (UE) N°66/2014.

SAMSUNG	SAMSUNG	SAMSUNG
Identification du modèle	NV75J3140BW	NV75J3140BB
Indice d'efficacité énergétique par cavité (IEE cavité)	102,3	102,3
Classe d'efficacité énergétique par cavité	A	A
La consommation énergétique requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four chauffé électriquement lors d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale) (CE $_{\text{cavité électrique}}$)	0,99 kWh/cycle	0,99 kWh/cycle
La consommation énergétique requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four chauffé électriquement lors d'un cycle en mode accéléré soufflant par cavité (énergie électrique finale) (CE $_{\text{cavité électrique}}$)	0,89 kWh/cycle	0,89 kWh/cycle
Nombre de cavités	1	1
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	électricité	électricité
Volume par cavité (V)	75 l	75 l
Type de four	Encastrable	Encastrable
Masse de l'appareil (M)	37,4 kg	36,3 kg

Données déterminées conformément à la norme EN 60350-1 et aux Règlements de la Commission Européenne (UE) N°65/2014 et (UE) N°66/2014.

Conseils pour économiser de l’énergie

- Au cours de la cuisson, la porte du four doit être fermées sauf lorsque vous retournez les aliments. Veuillez ne pas ouvrir trop souvent la porte au cours de la cuisson afin de maintenir la température du four et d’économiser de l’énergie.
- Planifiez vos utilisations du four pour éviter de l’éteindre entre la cuisson d’un aliment et la cuisson d’un autre afin d’économiser de l’énergie et afin de réduire la durée de réchauffage du four.
- Si le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson pour économiser de l’énergie. La chaleur résiduelle terminera le processus de cuisson.
- Lorsque c’est possible, faites cuire plusieurs aliments à la fois.



UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	N° DE TÉLÉPHONE	SITE INTERNET
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/ Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-00618D-01

Inbouwoven

Installatie- en gebruikershandleiding

NV75J3140RS / NV75J3140RW / NV75J3140BS
NV75J3140BW / NV75J3140BB



Inhoud

Over deze handleiding	**4**
De volgende symbolen worden in deze handleiding gebruikt	4
Veiligheidsinstructies	**5**
Belangrijke veiligheidsvoorschriften	5
Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)	9
Automatische functie voor energiebesparing	9
Installatie	**10**
Geleverde onderdelen	10
Aansluiting op het lichtnet	12
Installatie in een kast	13
Voordat u begint	**16**
Eerste instelling	16
Nieuwe-ovengeur	16
Zacht sluitende deur (voorzichtig, veilig en geruisloos)	17
Accessoires	17
Werking	**19**
Bedieningspaneel	19
Snel voorverwarmen	20
Bereidingstijd	21
Bereidingsstanden	21
Het bereidingsproces stoppen	22
Comfort	23

Slim koken 24

Handmatig koken 24
Voorbeeldgerechten 28

Onderhoud 30

Reinigen 30
Vervanging 37

Problemen oplossen 38

Controlepunten 38
Informatiecodes 41

Bijlage 42

Productinformatieblad 42

Over deze handleiding

Hartelijk dank voor uw aanschaf van deze inbouwoven van SAMSUNG.
Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die u helpen bij de bediening en het onderhoud van dit apparaat.
Lees voor gebruik deze handleiding zorgvuldig door en bewaar deze voor raadpleging in de toekomst.

De volgende symbolen worden in deze handleiding gebruikt

WAARSCHUWING

Risico's of onveilige situaties die kunnen leiden tot **ernstig lichamelijk letsel, overlijden en/of schade aan eigendommen**.

VOORZICHTIG

Risico's of onveilige situaties die kunnen leiden tot **lichamelijk letsel en/of schade aan eigendommen**.

OPMERKING

Nuttige tips, aanbevelingen of informatie omtrent het gebruik van het product.

Veiligheidsinstructies

Deze oven mag alleen worden geïnstalleerd door een bevoegd elektricien. De installateur is verantwoordelijk voor de aansluiting op de stroomvoorziening met inachtneming van de relevante veiligheidsaanbevelingen.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

⚠ **WAARSCHUWING**

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze toestemming of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

Indien het netsnoer defect is, moet dit vervangen worden door een speciaal snoer dat bij de fabrikant of een erkend servicepunt verkrijgbaar is. (Uitsluitend model met vaste bedrading)

Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen. (Uitsluitend model met netsnoer)

Dit apparaat moet na installatie nog van het stroomnet kunnen worden losgekoppeld. U kunt in loskoppeling van het apparaat voorzien door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading.

Voor de bevestigingsmethode wordt geen gebruikgemaakt van kleefstoffen, aangezien deze niet als een betrouwbare bevestigingsmethode worden beschouwd.

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.

Bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.

Als dit apparaat over een stoom- of zelfreinigingsfunctie beschikt, moet gemorst voedsel voor de reiniging worden verwijderd en moet alle kookgerei uit de oven worden verwijderd tijdens koken met stoom of zelfreiniging. De aanwezigheid van een reinigingsfunctie is afhankelijk van het model.

Als dit apparaat over een zelfreinigingsfunctie beschikt, worden de oppervlakken tijdens het reinigen mogelijk heter dan normaal. Kinderen moeten dan ook op een veilige afstand worden gehouden. De aanwezigheid van een reinigingsfunctie is afhankelijk van het model.

Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen. (Uitsluitend model met vleessonde)

Gebruik geen stoomreiniger.

controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om het risico op elektrische schok te vermijden.

Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.

Het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik.
Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt.
Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

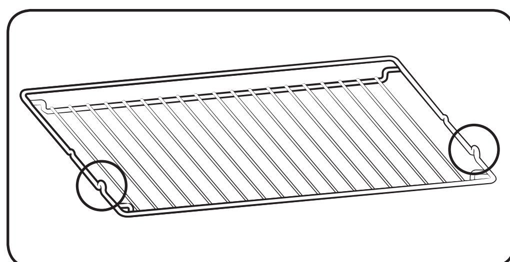
Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder supervisie door kinderen worden uitgevoerd.

Wanneer het apparaat in gebruik is, kan de buitenkant heet worden.

De deur en de buitenkant van het apparaat kunnen heet worden wanneer het apparaat in gebruik is.

Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen die jonger dan acht jaar zijn.

Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.



Plaats het rooster met de uitstekende delen (uitsparingen aan beide kanten) naar voren, zodat het rooster bij een zware belasting op de rustpunten rust.

⚠ **VOORZICHTIG**

Sluit de oven niet aan als deze tijdens het vervoer beschadigd is geraakt.

Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op de stroomvoorziening door een speciaal daarvoor bevoegde elektricien.

Gebruik de oven niet in geval van storing of schade aan het apparaat.

Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een bevoegd technicus. Slechte reparaties leveren mogelijk gevaarlijke situaties op voor u en anderen. Neem contact op met een SAMSUNG-servicecentrum of uw dealer als de oven gerepareerd moet worden.

Elektrische bedrading en snoeren mogen niet in aanraking komen met de oven.

Veiligheidsinstructies

De oven moet worden aangesloten op de stroomvoorziening met een goedgekeurde aardlekschakelaar of zekering. Gebruik nooit verlengsnoeren.

Tijdens reparatie of reiniging dient het apparaat niet aangesloten te zijn.

Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten in de buurt van de oven.

Als deze oven over een functie voor bereiding met vochtige lucht of stomen beschikt, mag u het apparaat niet gebruiken als de watertoevoercassette beschadigd is. (Uitsluitend model met functie voor vochtige lucht of stoomfunctie)

Als de cassette gebarsten of gescheurd is, gebruikt u deze niet en neemt u contact op met uw dichtstbijzijnde servicecentrum. (Uitsluitend model met functie voor vochtige lucht of stoomfunctie)

Deze oven is bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Tijdens gebruik wordt de binnenzijde van de oven erg heet. Dit kan brandwonden veroorzaken. Raak de verwarmingselementen of binnenkant van de oven niet aan voordat ze voldoende zijn afgekoeld.

Bewaar nooit brandbare materialen in de oven.

De oven wordt erg heet als deze lange tijd wordt gebruikt op een hoge temperatuur.

Wees voorzichtig met het openen van de ovendeur als u de oven gebruikt. Er kan snel hete lucht en stoom ontsnappen.

Als u gerechten bereidt met alcohol, kan de alcohol verdampen als gevolg van de hoge temperaturen. Deze dampen kunnen vlam vatten als ze in contact komen met hete delen van de oven.

Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.

Houd kinderen uit de buurt van de oven als deze in gebruik is.

Bevroren voedsel, zoals pizza's, moet op het grote rooster worden bereid. Bij gebruik van de bakplaat kan deze vervormen door te grote temperatuurverschillen.

Giet geen water op de bodem van de oven als deze heet is. Dit kan beschadigingen aan het emaillen oppervlak veroorzaken.

De ovendeur moet tijdens gebruik gesloten zijn.

Bedek de bodem van de oven niet met aluminiumfolie en plaats er geen bakplaten of bakblikken op. De aluminiumfolie houdt de warmte tegen. Dit kan de emaillen oppervlakken beschadigen en leidt mogelijk tot slechte resultaten.

Vruchtensappen kunnen onuitwisbare vlekken op de emaillen oppervlakken veroorzaken.

Gebruik voor het bereiden van vochtig gebak, zoals brownies, de braadslede.

Plaats geen bakspullen op de openstaande ovendeur.

Houd kinderen uit de buurt van de deur wanneer u deze opent of sluit. Zij kunnen tegen de deur stoten of met hun vingers achter de deur blijven haken.

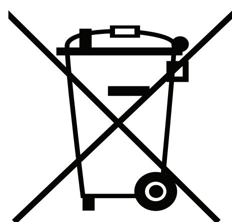
Ga niet op de deur staan of zitten, leun niet op de deur en plaats geen zware voorwerpen op de deur.

Open de deur niet met overdreven veel kracht.

WAARSCHUWING: Koppel het apparaat niet los van de hoofdstroomvoorziening, zelfs niet als het bereidingsproces is voltooid.

WAARSCHUWING: Laat de deur niet open staan terwijl de oven met een bereiding bezig is.

Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)



(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.
Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.
Bedrijven dienen contact op te nemen met hun leverancier en de voorwaarden en bepalingen van het aankoopcontract na te kijken. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

Automatische functie voor energiebesparing

- Als er gedurende een bepaalde tijd geen invoer door de gebruiker plaatsvindt, gaat het apparaat over op de stand-bystand.

Installatie

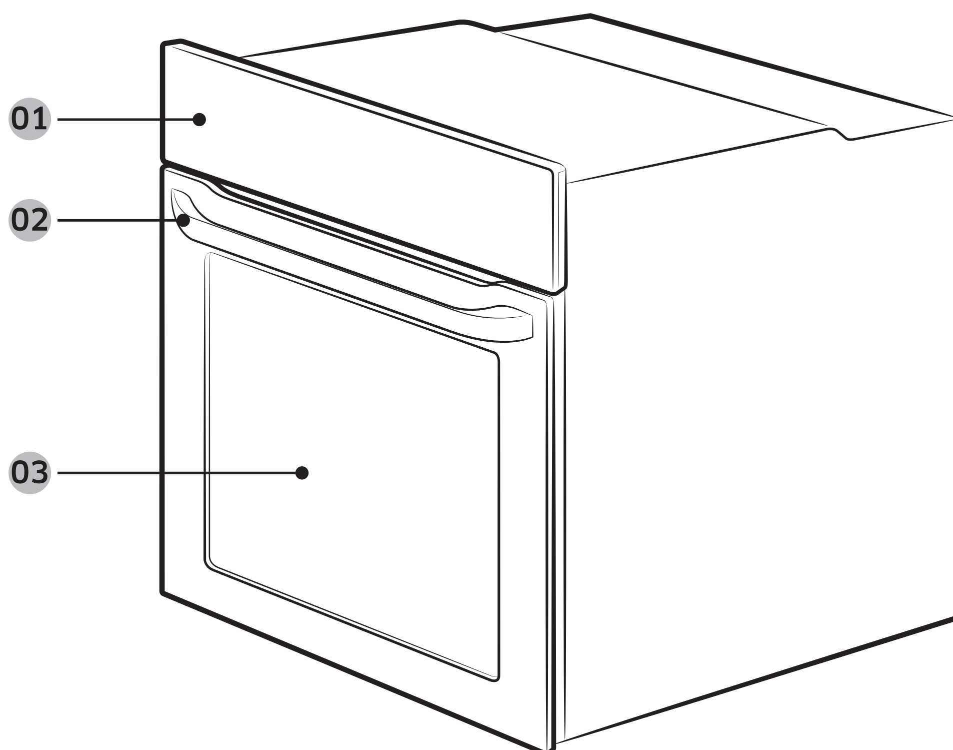
⚠ WAARSCHUWING

Deze oven dient door een gekwalificeerde technicus te worden geïnstalleerd. De installateur is verantwoordelijk voor de aansluiting op de stroomvoorziening, met inachtneming van de relevante lokale veiligheidsvoorschriften.

Geleverde onderdelen

Controleer of alle onderdelen en accessoires in de productverpakking aanwezig zijn.
Als u een probleem hebt met de oven of accessoires, kunt u contact opnemen met een plaatselijke klantenservice van Samsung of met de winkel.

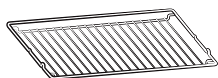
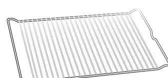
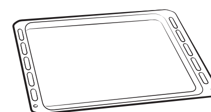
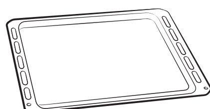
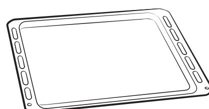
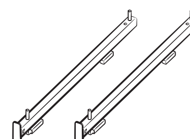
Overzicht van de oven



01 Bedieningspaneel **02** Deurhandgreep **03** Deur

Accessoires

Bij de oven worden diverse accessoires geleverd voor het bereiden van verschillende soorten voedsel.

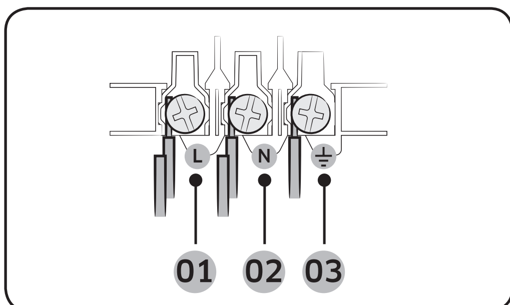
		
Rooster	Roosterinzetstuk *	Bakplaat *
		
Universele plaat *	Extra diepe plaat *	Telescooprails *

OPMERKING

De aanwezigheid van accessoires met een sterretje (*) is afhankelijk van het ovenmodel.

Installatie

Aansluiting op het lichtnet



01 BRUIN of ZWART
02 BLAUW of WIT
03 GEEL en GROEN

Sluit de oven op een stopcontact aan.
Als er vanwege de beperkingen met de toegestane stroomsterkte geen stopcontact beschikbaar is, gebruikt u een meerpolige isolatorschakelaar (met ten minste 3 mm ruimte tussen de contactpunten) om aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen. Gebruik een stroomsnoer van voldoende lengte en minimaal 1,5-2,5 mm² doorsnede dat aan de specificatie H05 RR-F of H05 VV-F voldoet.

Nominale ingangsstroom (A)	Minimale doorsnede
10 < A ≤ 16	1,5 mm^2
16 < A ≤ 25	2,5 mm^2

Controleer de vermogensspecificaties op het etiket dat zich op de oven bevindt.
Open met een schroevendraaier de achterplaat van de oven en verwijder de schroeven van de snoerbeugel. Sluit vervolgens de stroomdraden op de geëigende contactpunten aan.
De (⏚)-terminal is ontworpen voor aarding. Sluit als eerste de gele en groene draden aan (de aardedraden). Deze moeten langer zijn dan de andere. Als u een stopcontact gebruikt, moet dit nadat de oven is geïnstalleerd nog bereikbaar zijn. Samsung is niet verantwoordelijk voor ongelukken die ontstaan door een ontbrekende of defecte aarding.

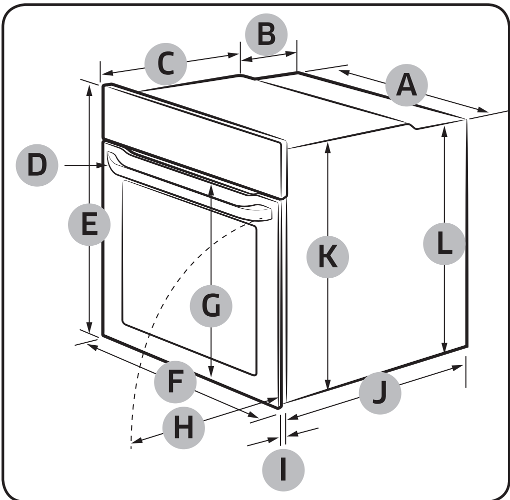
⚠ WAARSCHUWING

Zorg dat er tijdens de installatie niet op de snoeren wordt getrapt of dat deze worden verdraaid en houd ze uit de buurt van onderdelen van de oven die hitte uitstralen.

Installatie in een kast

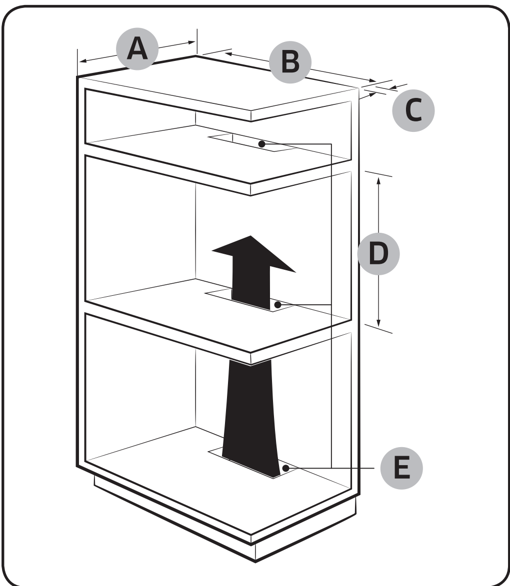
Indien de oven in een inbouwkast wordt geïnstalleerd, moeten de plastic oppervlakken en klevende delen van de kast bestand zijn tegen temperaturen tot 90 °C en moet omringend meubilair bestand zijn tegen temperaturen tot 75 °C. Samsung is niet verantwoordelijk voor schade aan de oven door de warmte-uitstoot van het apparaat.
De oven moet goed worden geventileerd. Voor ventilatie moet een ruimte van ongeveer 50 mm worden opengelaten tussen de onderste plank van de kast en de steunwand. Indien u de oven onder een kookplaat installeert, volgt u de installatie-instructies voor de kookplaat.

Vereiste afmetingen voor installatie



Oven (mm)

A	560	**G**	Max. 506
B	175	**H**	Max. 494
C	370	**I**	21
D	Max. 50	**J**	545
E	595	**K**	572
F	595	**L**	550

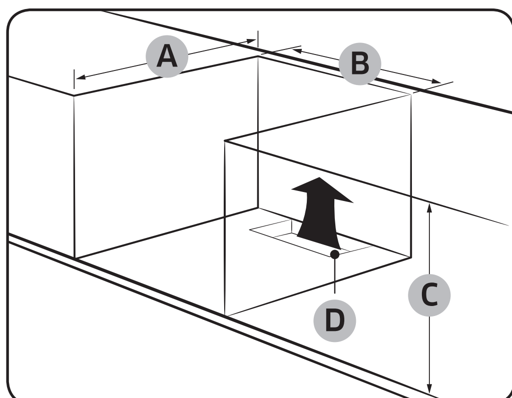


Inbouwkast (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 60
D	Min. 590 - Max. 600
E	Min. 460 x Min. 50

OPMERKING

De inbouwkast moet voorzien zijn van ventilatieopeningen **(E)** om warmte te ventileren en lucht te laten circuleren.



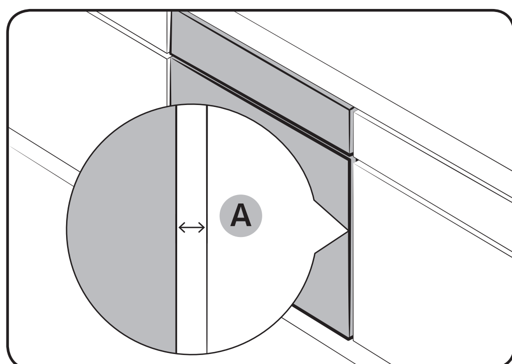
Gootsteenkast (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 600
D	Min. 460 x Min. 50

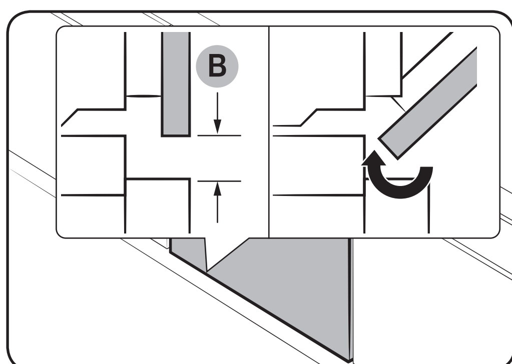
OPMERKING

De inbouwkast moet voorzien zijn van ventilatieopeningen **(D)** om warmte te ventileren en lucht te laten circuleren.

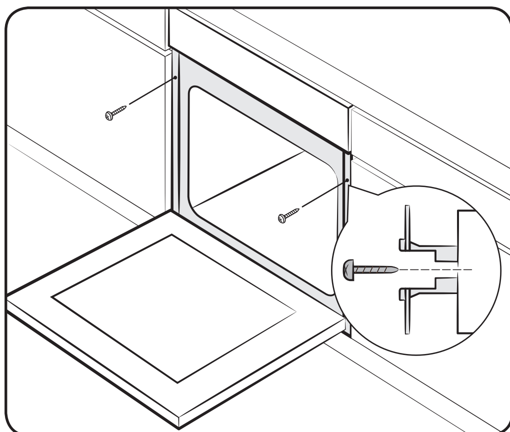
De oven monteren



Laat aan alle kanten van de oven ten minste 5 mm ruimte **(A)** tussen de oven en de kastwand.



Laat ten minste 3 mm ruimte **(B)**, zodat de deur gemakkelijk kan worden geopend en gesloten.



Plaats de oven in de kast en zet het apparaat stevig vast met behulp van 2 schroeven aan beide zijkanten.

Verwijder na de installatie het beschermfolie, de tape en het andere verpakkingsmateriaal en haal de meegeleverde accessoires uit de oven. Als u de oven uit de kast wilt halen, ontkoppelt u eerst de stroomtoevoer en verwijdert u de 2 schroeven aan beide kanten van de oven.

⚠ WAARSCHUWING

Voor een goede werking moet de oven worden geventileerd. Zorg dat de ventilatieopeningen nooit worden geblokkeerd.

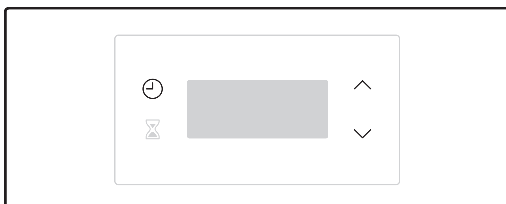
OPMERKING

Het daadwerkelijke uiterlijk van de oven kan per model verschillen.

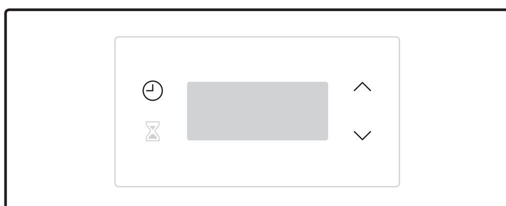
Voordat u begint

Eerste instelling

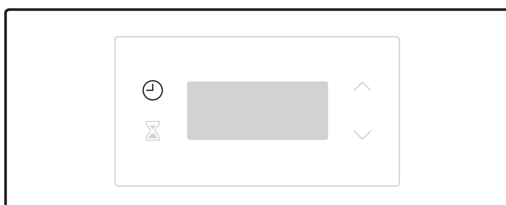
Als u de oven voor de eerste keer inschakelt, wordt de standaardtijd "12:00" weergegeven op het scherm waar het uurelement ("12") knippert. Volg de onderstaande stappen om de huidige tijd in te stellen.



1. Stel met de toetsen ∧ / ∨ het uur in en druk vervolgens op ◷. De instelling voor de minuten knippert.



2. Stel met de toetsen ∧ / ∨ de minuut in en druk vervolgens op ◷.



Als u de actuele tijd na deze aanvankelijke instelling wilt wijzigen, houdt u ◷ 3 seconden ingedrukt en voert u de bovenstaande stappen uit.

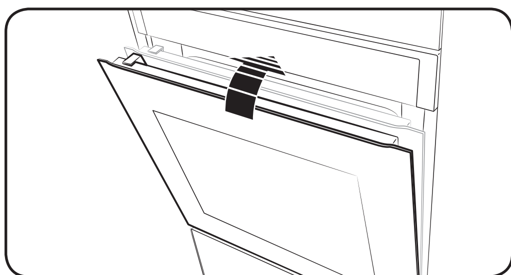
Nieuwe-ovengeur

Voordat u begint met het gebruiken van de oven, moet deze eerst worden gereinigd om de nieuwe-ovengeur te verwijderen.

1. Haal alle accessoires uit de oven.
2. Laat de oven een uur lang werken op 200 °C in de heteluchtstand of op 200 °C in de conventionele warmtestand. Hiermee worden alle resterende productiestoffen in de oven weggebrand.
3. Zet de oven na afloop uit.

Zacht sluitende deur (voorzichtig, veilig en geruisloos)

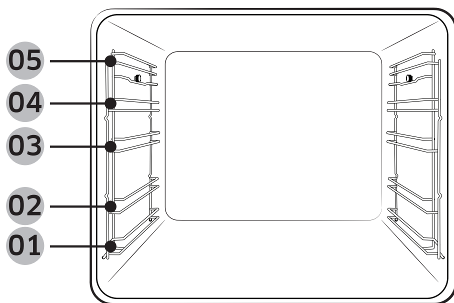
De Samsung-inbouwoven bevat een zachte sluitende deur die voorzichtig, veilig en geruisloos sluit.
Wanneer de deur wordt gesloten, vangen de speciaal ontworpen scharnieren de deur een paar centimeter voor de laatste positie op. Dit is de perfecte touch voor extra comfort, waardoor de deur geruisloos en voorzichtig wordt gesloten. (De beschikbaarheid van deze functie is afhankelijk van het ovenmodel.)



Vanaf een hoek van ongeveer 15 graden wordt de deur zacht gesloten. De deur is dan binnen ongeveer 5 seconden gesloten.

Accessoires

Als u de accessoires voor het eerst gaat gebruiken, reinigt u deze zorgvuldig met warm water, schoonmaakmiddel en een zachte schone doek.



01 Niveau 1
02 Niveau 2
03 Niveau 3
04 Niveau 4
05 Niveau 5

- Steek het accessoire tot aan de geëigende positie in de oven.
- Laat ten minste 1 cm ruimte tussen het accessoire en de bodem van de oven en tussen het accessoire en andere accessoires.
- Wees uiterst voorzichtig wanneer u schalen en/of accessoires uit de oven neemt. U zou zich aan hete gerechten en accessoires kunnen branden.
- De accessoires kunnen tijdens verhitting vervormen. Na afkoeling keren de oorspronkelijke vorm en prestaties weer terug.

NV75J3140RS_EF_DG68-00618D-01_NL.indd 17 2015-06-02 12:00:45

Voordat u begint

Basisgebruik

Maak u bekend met het gebruik van de diverse accessoires, zodat u ze optimaal voor het bereiden van uw gerechten kunt inzetten.

Rooster	Het rooster is bedoeld voor grillen en roosteren. Plaats het rooster met de uitstekende delen (uitsparingen aan beide kanten) naar voren.
Roosterinzetstuk *	Het roosterinzetstuk wordt in combinatie met de plaat gebruikt om te voorkomen dat vocht op de bodem van de oven terechtkomt.
Bakplaat *	De bakplaat (diepte: 20 mm) wordt gebruikt voor het bakken van taarten, koekjes en ander gebak. Plaats de plaat met schuine kant naar voren.
Universele plaat *	De universele plaat (diepte: 30 mm) wordt gebruikt voor braden en roosteren. Gebruik het roosterinzetstuk om te voorkomen dat vocht op de bodem van de oven terechtkomt. Plaats de plaat met schuine kant naar voren.
Extra diepe plaat *	De extra diepe plaat (diepte: 50 mm) wordt gebruikt voor roosteren met of zonder het roosterinzetstuk. Plaats de plaat met schuine kant naar voren.
Telescooprails *	Gebruik de telescooprails om de plaat als volgt naar binnen te schuiven: **1.** Trek de rails uit de oven. **2.** Zet de plaat op de rails en schuif deze weer in de oven. **3.** Sluit de ovendeur.

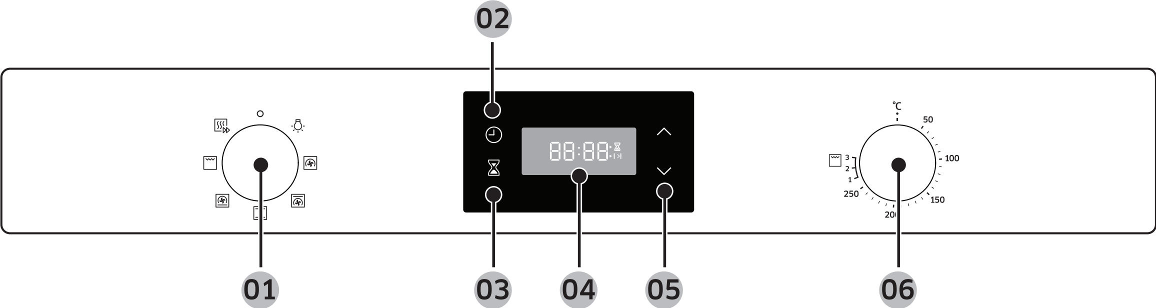
OPMERKING

De aanwezigheid van accessoires met een sterretje (*) is afhankelijk van het ovenmodel.

Werking

Bedieningspaneel

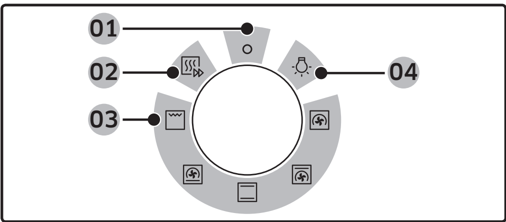
Het voorpaneel kan uit verschillende materialen bestaan en verschillende kleuren hebben. Het daadwerkelijke uiterlijk van de oven kan afwijken van de afbeelding in deze handleiding.



01 Keuzeschakelaar	Draai hieraan om een bereidingsstand of functie te selecteren.
02 Bereidingstijd/ klok	Druk om de bereidingstijd in te stellen. Houd deze 3 seconden ingedrukt om de actuele tijd in te stellen.
03 Timer	Met Timer kunt u de tijd of de duur van een bewerking tijdens het bereiden in de gaten houden.
04 Display	Hier ziet u de tijd of een korte omschrijving van de geselecteerde stand.
05 Omhoog/omlaag	Stel hiermee de waarde voor de klok of timer naar omhoog of omlaag bij.
06 Instelknop	Stel met de instelknop de temperatuur of het vermogensniveau voor grillen in.

OPMERKING

Als u op het display tikt terwijl u plastic handschoenen of ovenwanten draagt, functioneert het display mogelijk niet naar behoren.

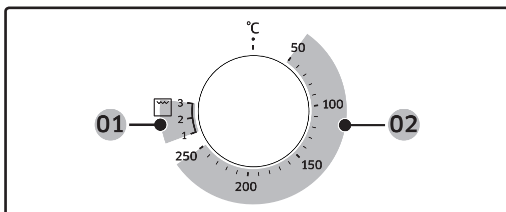


Keuzeschakelaar

01 Uit
02 Snel voorverwarmen
03 Bereidingsstanden
04 Ovenlamp

Werking

Werking

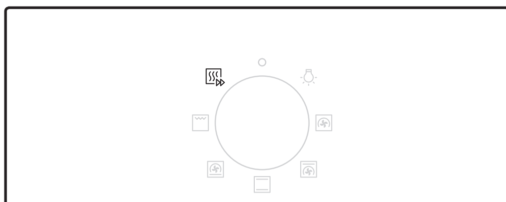


Instelknop

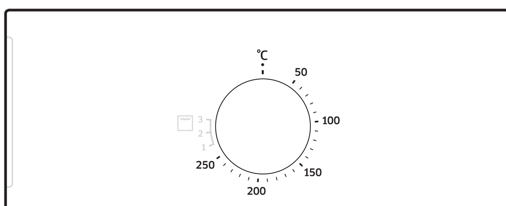
01 Vermogensniveau voor grillen
02 Temperatuurbereik

Snel voorverwarmen

U heeft ook de optie de oven snel voor te verwarmen. Hiermee wordt de wachttijd tijdens het voorverwarmen aanzienlijk bekort. Voer hiervoor de onderstaande stappen uit.



1. Draai de keuzeschakelaar naar [icon].



2. Draai de instelknop naar de gewenste temperatuur binnen het temperatuurbereik.

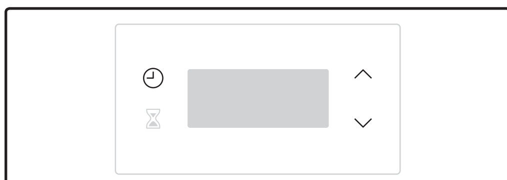


De oven begint met voorverwarmen totdat de interne temperatuur de gewenste waarde heeft bereikt.
Vergeet niet om na het voorverwarmen terug te gaan naar de geselecteerde stand.

OPMERKING

Voorverwarmen is bij de grillstand niet nodig.

Bereidingstijd

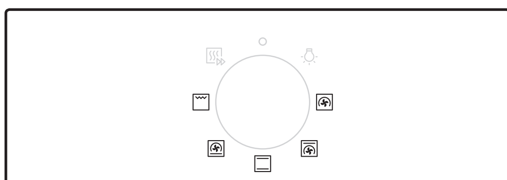


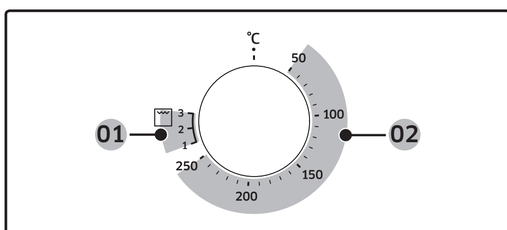
1. Druk op .
2. Stel met de toetsen ∧ / ∨ de bereidingstijd in en druk vervolgens op .

OPMERKING

Als u de timer wilt stoppen, drukt u op en zet u de tijd op 0:00.

Bereidingsstanden

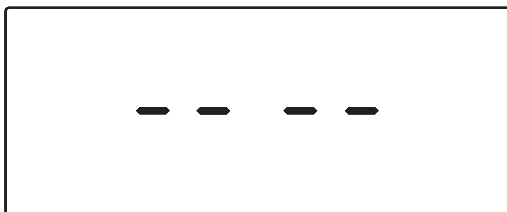




01 Stand Grill
02 Bereidingsstanden, met uitzondering van Grill

Aanbevolen wordt om het voedsel in de oven te plaatsen nadat het voorverwarmen is voltooid. Dit helpt bij het verkrijgen van het beste resultaat.

1. Draai de keuzeschakelaar naar de gewenste bereidingsstand.
2. Draai de instelknop naar de gewenste temperatuur binnen het temperatuurbereik. Selecteer voor de grillstand in plaats daarvan een vermogensniveau.

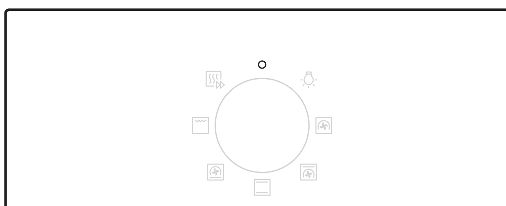


OPMERKING

Als u de grillfunctie selecteert en de temperatuur instelt tussen 50 °C en 250 °C, of als u de modus Normale bereiding selecteert en de temperatuur instelt tussen Grill 1 en 3, wordt u met een zoemtoon en een bericht (zoals links te zien) gevraagd de temperatuur te resetten. De exacte temperatuur in de oven kan met een erkende thermometer en methode worden gemeten, als gedefinieerd door een bevoegde instantie. Als u andere thermometers gebruikt, kan dit een meetfout geven.

Stand		Aanbevolen temperatuur (°C)	Instructies
	Hete lucht	170	Het verwarmingselement achter in de oven genereert hitte die gelijkmatig door de heteluchtventilator wordt verspreid. Gebruik deze stand voor het bakken en grillen op verschillende niveaus tegelijk.
	Normaal	200	De warmte wordt afgegeven door de verwarmingselementen aan de boven- en onderkant. Dit is de functie die gewoonlijk wordt gebruikt voor het braden en roosteren van de meeste typen gerechten.
	Bovenverwarming + hete lucht	190	Het verwarmingselement boven in de oven genereert hitte die gelijkmatig door de heteluchtventilator wordt verspreid. Gebruik deze stand voor het roosteren van gerechten met een krokante korst bovenop (bijvoorbeeld vlees of lasagne).
	Onderverwarming + hete lucht	190	Het verwarmingselement onder in de oven genereert hitte die gelijkmatig door de heteluchtventilator wordt verspreid. Gebruik deze stand voor pizza, brood of gebak.
	Grote grill	Niveau 2	De grote grill straalt hitte uit. Gebruik deze stand voor het bruinen van de bovenkant van gerechten (bijvoorbeeld vlees, lasagne of gegratineerde gerechten).

Het bereidingsproces stoppen

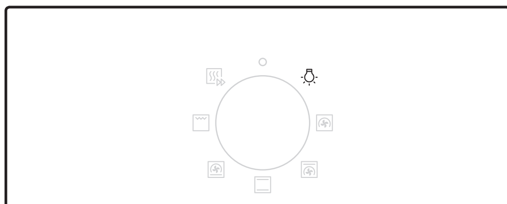


Draai tijdens het bereidingsproces aan de keuzeschakelaar om ○ te selecteren.

Comfort

Ovenlamp

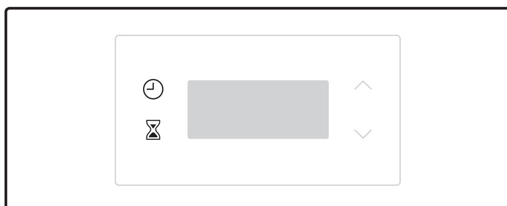
De ovenverlichting gaat automatisch aan wanneer de oven actief wordt.



Als u de ovenverlichting wilt inschakelen zonder de oven te activeren, draait u de keuzeschakelaar naar .

Kinderslot

Om ongelukken te voorkomen, worden met het kinderslot alle bedieningselementen uitgeschakeld. U kunt deze functie echter uitschakelen door de keuzeschakelaar op uit te zetten.



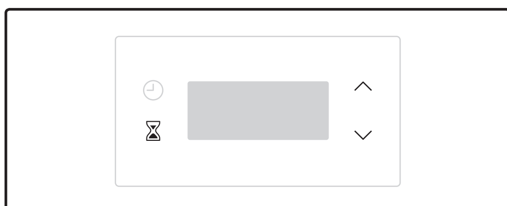
Houd de toetsen en 3 seconden ingedrukt om het kinderslot te activeren, en houd deze nogmaals 3 seconden ingedrukt om het bedieningspaneel weer te ontgrendelen.

OPMERKING

Wanneer het kinderslot is geactiveerd, verschijnt “L” in het display.

Timer

Met Timer kunt u de tijd of de duur van een bewerking tijdens het bereiden in de gaten houden.



1. Druk op .
2. Stel met de toetsen ∧ / ∨ de tijd in en druk vervolgens op .

OPMERKING

Als u de timer wilt annuleren, drukt u op en zet u de tijd op 0:00.

Werking

Slim koken

Handmatig koken

WAARSCHUWING in verband met acrylamide

Acrylamide die ontstaat tijdens de het bakken en frituren van zetmeelhoudend voedsel zoals aardappelfrites en brood kan gezondheidsproblemen veroorzaken. Het wordt aangeraden om deze voedselproducten bij lage temperaturen te bakken en te hard en te lang bakken, te grote knapperigheid en aanbranden te vermijden.

OPMERKING

- Voorverwarmen wordt voor alle bereidingsstanden aanbevolen, tenzij bij de kooktips anders wordt vermeld.
- Bij het gebruik van Eco-grill zet u het voedsel in het midden van de accessoireplaat.

Accessoiretips

Uw oven wordt geleverd met diverse accessoires. Het kan zijn dat sommige accessoires ontbreken in de tabel hieronder. Echter zelfs als u niet precies de accessoires heeft die in deze kooktips worden vermeld, kunt gebruiken wat u wel hebt en dezelfde resultaten behalen.

- De bakplaat en de universele plaat zijn uitwisselbaar.
- Bij het bereiden van vette voedingsmiddelen is het raadzaam een bak onder het rooster te plaatsen om olieresten op te vangen. Als u voorzien bent van een roosterinzetstuk kunt u deze gebruiken in combinatie met de plaat.
- Als u voorzien bent van de universele plaat of extra diepe plaat, of beide, is het beter die plaat te gebruiken die dieper is voor het bereiden van vette voedingsmiddelen.

Bakken

Om het beste resultaat te behalen, is het aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwar-mingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Biscuitgebak	Rooster, bakblik Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Marmercake	Rooster, tulbandvorm	3		175-185	50-60

Slim koken

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwar-mingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Koek	Rooster, koekvorm Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Gistgebak op bakplaat met fruit en kruimel	Universele plaat	2		160-180	40-50
Vruchtenkruimelgebak	Rooster, ovenschaal 22-24 cm	3		170-180	25-30
Scones	Universele plaat	3		180-190	30-35
Lasagne	Rooster, ovenschaal 22-24 cm	3		190-200	25-30
Meringues	Universele plaat	3		80-100	100-150
Soufflé	Rooster, soufflé-cups	3		170-180	20-25
Gistgebak met appel op bakplaat	Universele plaat	3		150-170	60-70
Zelfgemaakte pizza 1-1,2 kg	Universele plaat	2		190-210	10-15
Diepvriesblader-deeghapjes, gevuld	Universele plaat	2		180-200	20-25
quiche	Rooster, ovenschaal 22-24 cm	2		180-190	25-35
Appeltaart	Rooster, springvorm Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Gekoelde pizza	Universele plaat	3		180-200	5-10

Slim koken

Roosteren

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Vlees (rund/varken/lam)					
Entrecote van rundvlees, 1 kg	Rooster + universele plaat	3 1		160-180	50-70
Kalfskarbonade, 1,5 kg	Rooster + universele plaat	3 1		160-180	90-120
Varkensgebraad, 1 kg	Rooster + universele plaat	3 1		200-210	50-60
Stuk varkensvlees, 1 kg	Rooster + universele plaat	3 1		160-180	100-120
Lamsbout, 1 kg	Rooster + universele plaat	3 1		170-180	100-120
Gevogelte (kip/eend/kalkoen)					
Hele kip 1,2 kg*	Rooster + universele plaat (om druipvocht op te vangen)	3 1		205	80-100
Kipdelen	Rooster + universele plaat	3 1		200-220	25-35
Eendenfilet	Rooster + universele plaat	3 1		180-200	20-30
Kleine kalkoen, geheel, 5 kg	Rooster + universele plaat	3 1		180-200	120-150
Groenten					
Groenten, 0,5 kg	Rooster + universele plaat	3 1		220-230	15-20
Gebakken halve aardappelen, 0,5 kg	Rooster + universele plaat	3 1		200	45-50
Vis					
Visfilet, gebakken	Rooster + universele plaat	3 1		200-230	10-15
Geroosterde vis	Rooster + universele plaat	3 1		180-200	30-40

* Op de helft van de bereidingsduur omdraaien

Grillen

Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de grote grillstand. Halverwege de bereidingstijd omkeren.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwar-mingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Brood					
Geroosterd brood	Rooster	5		270-300	2-4
Kaastosti	Universele plaat	4		200	4-8
Rundvlees					
Biefstuk*	Rooster + universele plaat	4 1		240-250	15-20
Burgers*	Rooster + universele plaat	4 1		250-270	13-18
Varkensvlees					
Karbonades	Rooster + universele plaat	4 1		250-270	15-20
Worstjes	Rooster + universele plaat	4 1		260-270	10-15
Gevogelte					
Kippenborst	Rooster + universele plaat	4 1		230-240	30-35
Kippenboutje	Rooster + universele plaat	4 1		230-240	25-30

* Omdraaien na 2/3 van de bereidingstijd.

Diepvriesmaaltijden

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwar-mingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Diepvriespizza, 0,4-0,6 kg	Rooster	3		200-220	15-25
Diepvrieslasagne	Rooster	3		180-200	45-50

Slim koken

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwar-mingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Diepgevroren ovenfrites	Universele plaat	3		220-225	20-25
Diepvries aar-dappelkroketten	Universele plaat	3		220-230	25-30

Voorbeeldgerechten

Volgens standaard EN 60350-1

1. Bakken

De aanbevelingen voor bakken gelden voor een voorverwarmde oven. Gebruik niet de snelle voorverwarmingsfunctie. Plaats de plaat altijd met schuine kant naar voren.

Type gerecht	Onderdeel	Niveau	Verwar-mingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Klein gebak	Universele plaat	3		165	25-30
		3		165	25-30
		1+4		155	35-40
Zandtaart	Universele plaat	1+4		140	32-37
Mager biscuitgebak	Rooster + Springvorm (antiaanbaklaag, ø 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50

Type gerecht	Onderdeel	Niveau	Verwar-mingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Appeltaart	Rooster + 2 springvormen * (antiaanbaklaag, diameter 20 cm)	1 diagonaal geplaatst		160	70-80
	Universele plaat + Rooster + 2 springvormen ** (antiaanbaklaag, diameter 20 cm)	1+3		160	80-90

* Twee taarten worden op het rooster diagonaal geplaatst (linksachter en rechtsvoor).
** Twee taarten worden in het midden boven op elkaar geplaatst.

2. Grillen

Verwarm de lege oven gedurende 5 minuten met de Grote grillfunctie.

Type gerecht	Onderdeel	Niveau	Verwar-mingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Tosti's van witbrood	Rooster	5		Max	1-2
Hamburgers * (12 stuks)	Rooster + universele plaat (om druipvocht op te vangen)	4 1		3	1e 15-18 2e 5-8

* Omdraaien na $^2/_3$ van de bereidingstijd.

3. Roosteren

Type gerecht	Onderdeel	Niveau	Verwar-mingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Hele kip	Rooster + universele plaat (om druipvocht op te vangen)	3 1		205	80-100

* Op de helft van de bereidingsduur omdraaien

Slim koken

Onderhoud

Reinigen

⚠ **WAARSCHUWING**

- Zorg dat de oven en accessoires volledig zijn afgekoeld voor u deze schoonmaakt.
- Gebruik geen schuurmiddelen, harde borstels, schuursponsjes of -doeken, staalwol, messen of andere ruwe middelen.

Binnenzijde van de oven

- Voor het schoonmaken van de binnenzijde van de oven gebruikt u een doek en een mild reinigingsmiddel of een warm sopje.
- Maak de afsluitstrippen niet met de hand schoon.
- Gebruik standaard ovenreinigingsmiddelen om beschadiging van de geëmailleerde oppervlakken van de oven te voorkomen.
- Om hardnekkig vuil te verwijderen, gebruikt u een speciale ovenreiniger.

Buitenzijde van de oven

Voor het schoonmaken van de buitenkant van de oven, zoals ovendeur, handgreep en display, gebruikt u een schone doek en een mild reinigingsmiddel of een warm sopje. Afdrogen doet u met een keukenrol of een droge handdoek.
Met name rond de handgreep kan gemakkelijk vet en vuil blijven zitten vanwege de hete lucht die uit de oven komt. Maak dus de handgreep schoon nadat u de oven hebt gebruikt.

Accessoires

Was de accessoires na elk gebruik af en droog deze met een theedoek af. Verwijder hardnekkige ongerechtigheden door de gebruikte accessoires gedurende ongeveer 30 minuten in warm zeepwater te leggen alvorens ze af te wassen.

Katalytisch geëmailleerd oppervlak (afhankelijk van het model)

De verwisselbare onderdelen zijn met donkergrijs katalytisch email gecoat. Ze kunnen tijdens de heteluchtverhitting vuil worden van olie en vet dat door de circulerende lucht rondspat. Deze afzetting wordt er echter afgebrand bij oventemperaturen van 200 °C en hoger.

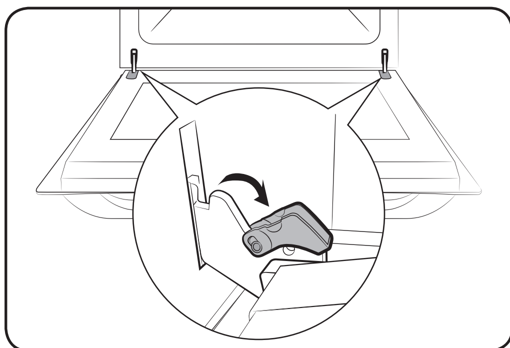
1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Reinig de oven vanbinnen.
3. Selecteerde heteluchtstand met de maximale temperatuur en laat de cyclus gedurende een uur uitvoeren.

Deur

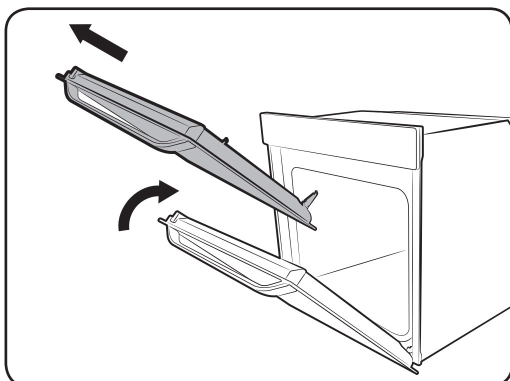
Verwijder de ovendeur niet, behalve om deze te reinigen. Volg deze instructies om de deur voor reiniging te verwijderen.

⚠ WAARSCHUWING

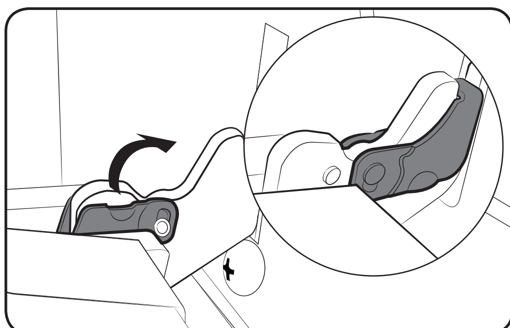
De ovendeur is zwaar.



1. Open de kleur en klap de clipjes bij beide scharnieren open.



2. Sluit de deur ongeveer 70°. Houd de ovendeur met beide handen bij de zijkanten vast en til en trek de deur omhoog totdat de scharnieren zijn verwijderd.
3. Reinig de deur met zeepwater en een schone doek.

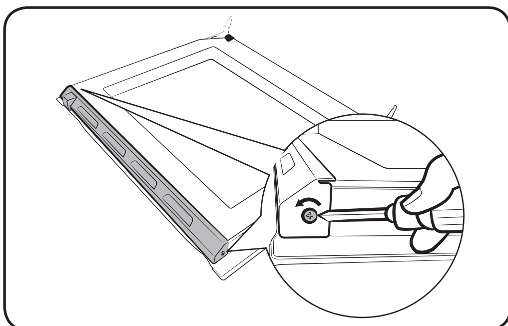


4. Voer wanneer u klaar bent stap 1 en 2 in omgekeerde volgorde uit om de deur weer terug te plaatsen. Zorg dat de clipjes aan beide kanten in de scharnieren hangen.

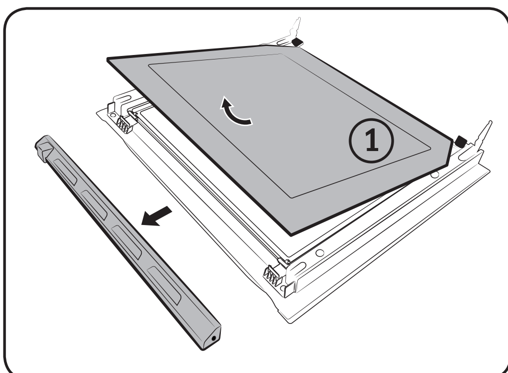
Onderhoud

Ovendeurglas

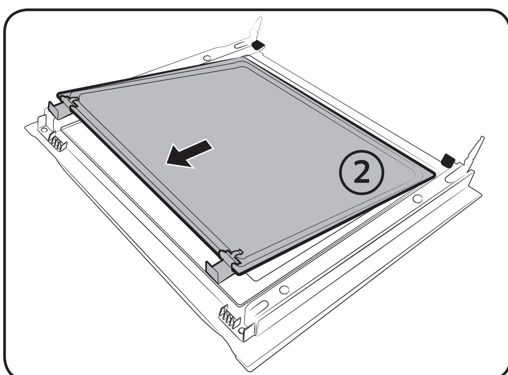
Afhankelijk van het model is de ovendeur voorzien van 3 tot 4 tegen elkaar geplaatste glasplaten. Verwijder het deurglas niet, behalve om dit te reinigen. Volg deze instructies om het deurglas voor reiniging te verwijderen.



1. Verwijder met een schroevendraaier de schroeven links- en rechtsonder.

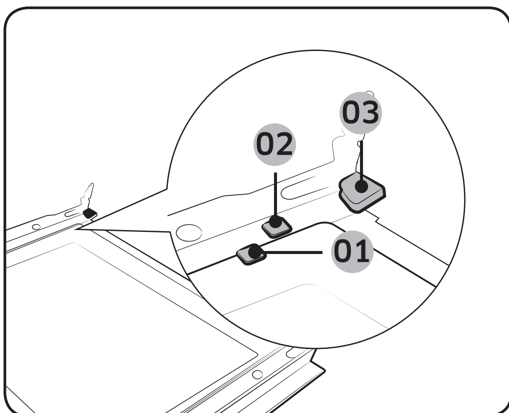


2. Verwijder de afdekkingen in de aangegeven richting.
3. Verwijder de eerste plaat van de deur.



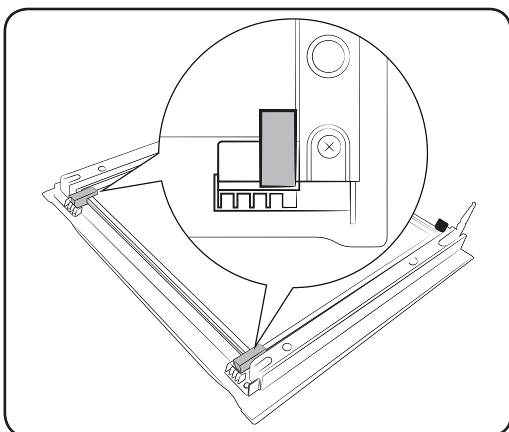
4. Verwijder de tweede plaat in de aangegeven richting van de deur.
5. Reinig het glas met zeepwater en een schone doek.

Onderhoud



01 Steunclip 1
02 Steunclip 2
03 Steunclip 3

6. Plaats wanneer u klaar bent de platen als volgt weer terug:
   - Plaats plaat 2 tussen steunclip 1 en 2, en plaat 1 in steunclip 3 in deze volgorde.



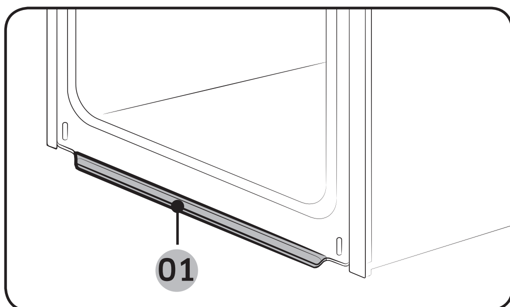
7. Controleer of de glasrubbers erin passen in en zet de glasplaat correct vast.
8. Voer stap 1 en 2 hierboven in omgekeerde volgorde uit om de deur weer terug te plaatsen.

⚠ WAARSCHUWING

Zorg dat u het glas weer goed terugplaatst, om weglekken van warmte te voorkomen.

Onderhoud

Wateropvangbak



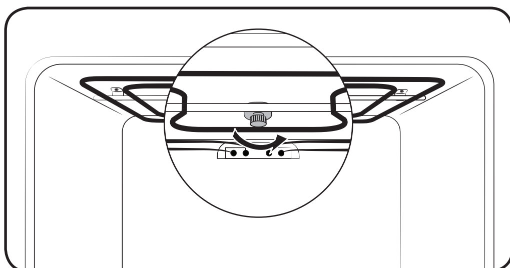
01 Wateropvangbak

De wateropvangbak verzamelt niet alleen overtollig vocht, maar ook voedselresten. Leeg en reinig de wateropvangbak dan ook regelmatig.

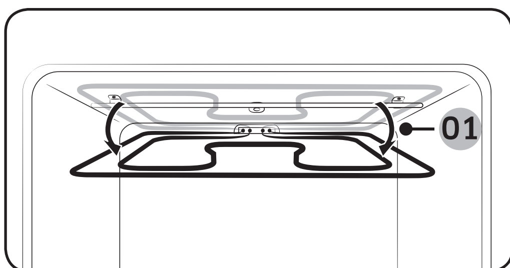
⚠ WAARSCHUWING

Als u een waterlek van de wateropvangbak tegenkomt, dient u contact op te nemen met een plaatselijke servicecentrum van Samsung.

Plafond (alleen van toepassing zijnde modellen)

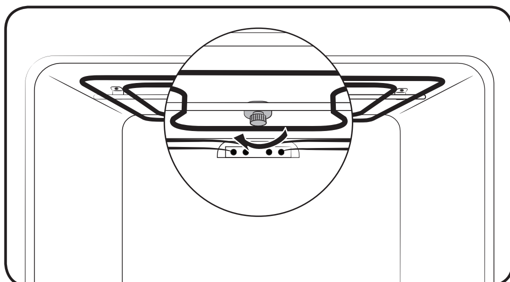


1. Zet de grillverwarming neer. Hiervoor draait u de ronde moer tegen de klok in terwijl u de grillverwarming vasthoudt. De grillverwarming is geen verwijderbaar deel. Forceer de grillverwarming niet omlaag.



01 Circa 12º

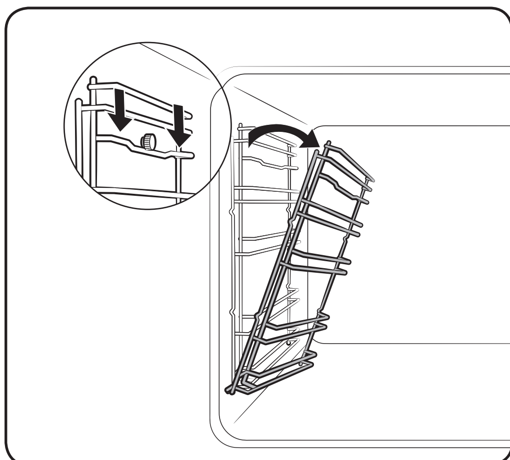
2. Reinig het plafond van de oven met zeepwater en een schone doek.



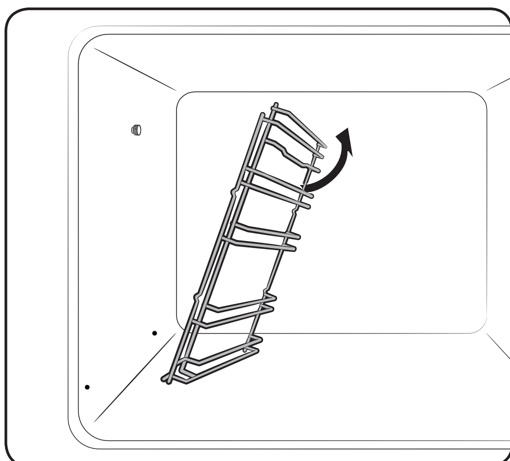
3. Zet als u klaar bent de grillverwarming terug en draai de ronde moer met de klok mee.

Onderhoud

Zijgeleiders (alleen bepaalde modellen)



1. Druk op de bovenkant van de linkerzijgeleider en breng deze ongeveer 45 º omlaag.

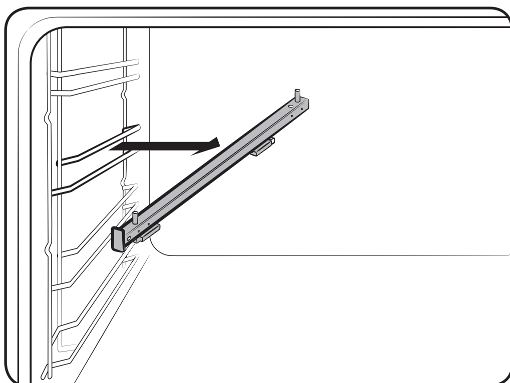


2. Trek de onderkant van de linkerzijgeleider los.
3. Verwijder de rechterzijgeleider op dezelfde manier.
4. Reinig beide zijgeleiders.
5. Voer wanneer u klaar bent stap 1 en 2 in omgekeerde volgorde uit om de zijgeleiders weer terug te plaatsen.

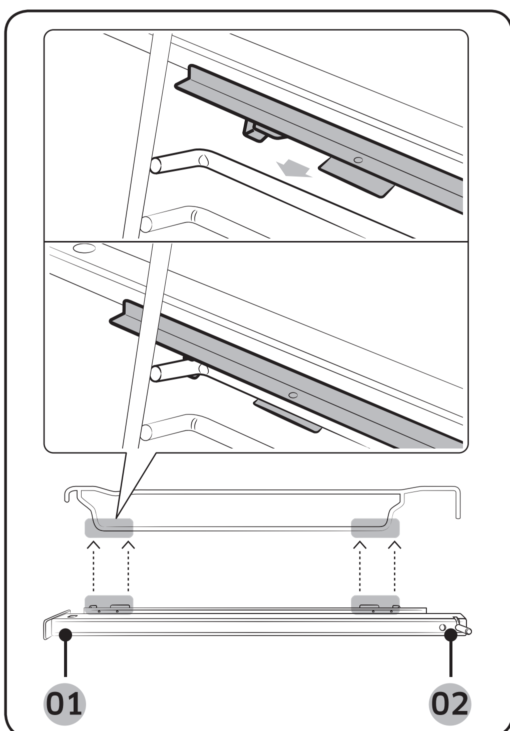
OPMERKING

De oven werkt ook zonder zijgeleiders en platen/roosters.

Telescooprails (alleen bepaalde modellen)



1. Druk bij de linkerzijgeleider voorzichtig op de bovenkant van de rail om deze in de aangegeven richting te verwijderen.
2. Herhaal deze stap bij de rechterzijgeleider.
3. Reinig de linker- en rechtertelescooprails met zeepwater en een doek.



01 Voorkant
02 Achterkant

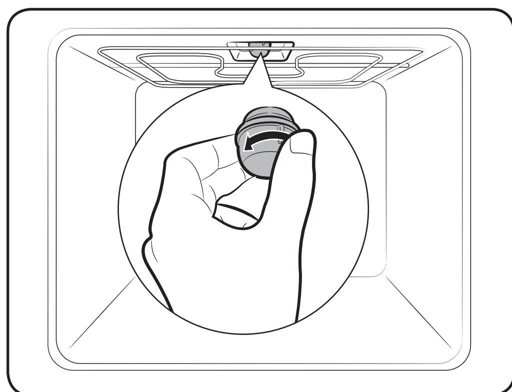
4. Wanneer u klaar bent met reinigen, plaatst u beide telescooprails weer terug door stap 1 en 2 in omgekeerde volgorde uit te voeren.
   Zorg dat de voor- en achterclips van de rails in de zijgeleider zitten.

OPMERKING

Het wordt aangeraden om de telescooprail in niveau 3 van de zijgeleider te plaatsen.

Vervanging

Lamp



1. Verwijder het glazen dekseltje door dit linksom te draaien.
2. Vervang de ovenlamp.
3. Reinig het glazen dekseltje.
4. Voer wanneer u klaar bent stap 1 in omgekeerde volgorde uit om het glazen dekseltje weer terug te plaatsen.

⚠ WAARSCHUWING

- Schakel de oven uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u de lamp gaat vervangen.
- Gebruik alleen lampen van 25-40 W/ 220-240 V die tegen 300 °C hitte bestand zijn. U kunt goedgekeurde lampen bij een lokaal servicecentrum van Samsung kopen.
- Hanteer halogeenlampen altijd uitsluitend met een droge doek. Daarmee voorkomt u dat er vingerafdrukken of zweet op de lamp terechtkomen, waardoor de levensduur van de lamp bekort zou kunnen worden.

Problemen oplossen

Controlepunten

Als u een probleem met de oven ondervindt, neemt u dan eerst de volgende tabel door en probeert u de suggesties daarin om het probleem op te lossen. Als het probleem desondanks aanhoudt, neemt u contact op met het plaatselijke servicecentrum van Samsung.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Actie
De toetsen kunnen niet goed worden ingedrukt.	• Als er ongerechtigheden tussen de toetsen zitten • Aanraakmodel: als er vocht op de buitenkant zit • Als de vergrendeling is ingeschakeld	• Verwijder de ongerechtigheden en probeer het opnieuw. • Verwijder het vocht en probeer het opnieuw. • Controleer of de vergrendeling is ingeschakeld.
De tijd wordt niet weergegeven.	• Als er geen stroom is	• Controleer of er stroomtoevoer is.
De oven werkt niet.	• Als er geen stroom is	• Controleer of er stroomtoevoer is.
De oven stopt tijdens de bereiding.	• Als deze niet meer op het stopcontact is aangesloten	• Sluit de oven weer op het stopcontact aan.
Het apparaat gaat tijdens de bereiding uit.	• Als de bereiding veel tijd in beslag neemt • Als de koelventilator niet werkt • Als de oven op een plek zonder goede ventilatie is geïnstalleerd • Bij gebruik van diverse stekkers in dezelfde contactdoos	• Laat de oven na een langdurige bereiding afkoelen. • Luister of u de koelventilator hoort. • Houd de afstanden aan die in de installatiegids worden voorgeschreven. • Gebruik één stekker.
De oven krijgt geen stroom.	• Als er geen stroom is	• Controleer of er stroomtoevoer is.
De behuizing van de oven is tijdens de bereiding te heet geworden.	• Als de oven op een plek zonder goede ventilatie is geïnstalleerd	• Houd de afstanden aan die in de installatiegids worden voorgeschreven.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Actie
De deur kan niet goed worden geopend.	• Als er voedselresten tussen de deur en de binnenkant blijven zitten	• Reinig de oven goed en open de deur weer.
De binnenverlichting is zwak of gaat niet aan.	• Als de lamp aan gaat en weer uit • Als er tijdens de bereiding ongerechtigheden op de lamp komen	• De lamp gaat na een bepaalde tijd automatisch uit om energie te besparen. U kunt de lamp weer aan doen door op de ovenlamptoets te drukken. • Reinig de oven van binnen controleer het vervolgens nogmaals.
Elektrische schok treedt op in de oven.	• Als de stroomtoevoer niet goed is geaard • Als u een ongeaard stopcontact gebruikt	• Controleer of de stroomtoevoer goed is geaard.
Er druppelt water. Er komt stoom door een kier in de deur. Er is water in de oven achtergebleven.	• In bepaalde gevallen kan er sprake zijn van water of stoom tijdens de bereiding, afhankelijk van het gerecht. Dit is geen defect aan het product.	• Laat de oven afkoelen en veeg deze met een droge doek af.
De helderheid in de oven varieert.	• De helderheid verandert afhankelijk van de veranderingen in afgegeven vermogen.	• Veranderingen in afgegeven vermogen tijdens de bereiding zijn geen defect, dus u hoeft zich geen zorgen te maken.
De bereiding is klaar, maar de koelventilator draait nog steeds.	• De ventilator draait automatisch gedurende een bepaalde tijd om de binnenkant van de oven te ventileren.	• Dit is geen defect aan het product, dus u hoeft zich geen zorgen te maken.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Actie
De oven wordt niet warm.	• Als de deur open is • Als de bedieningselementen van de oven niet goed zijn ingesteld • Als er er een stop is doorgeslagen of als de aardlekschakelaar is omgegaan	• Sluit de deur en start opnieuw. • Raadpleeg het hoofdstuk over de ovenbediening en reset de oven. • Vervang de stop of zet de aardlekschakelaar weer terug. Als dit herhaaldelijk gebeurt, belt u een bevoegde elektricien.
Er komt rook uit de oven wanneer deze in werking is.	• Tijdens de eerste werking • Als er voedsel op een verwarmingselement aanwezig is	• Wanneer u de oven voor het eerst gebruikt, kan er rook van de verwarming komen. Dit is geen defect en nadat u de oven 2-3 keer hebt gebruikt, zou dit niet meer moeten voorkomen. • Laat de oven voldoende afkoelen en verwijder het voedsel van het verwarmingselement.
Er is een branderig of plastic geur bij gebruik van de oven.	• Bij gebruik van plastic bakjes of andere bakjes die niet hittebestendig zijn	• Gebruik glazen gerei dat tegen hoge temperaturen bestand is.
De oven bereidt de gerechten niet goed.	• Als de deur tijdens de bereiding vaak wordt geopend	• Open de deur zo weinig mogelijk en alleen om onderdelen van het gerecht om te keren. Als de deur regelmatig wordt geopend, zakt de interne temperatuur en dit kan van invloed zijn op het resultaat van de bereiding.

Informatiecodes

Bij problemen met de oven wordt er mogelijk een informatiecode op het display weergegeven. Kijk in de onderstaande tabel en probeer de suggesties.

Code	Betekenis	Actie
C-20	Problemen met de sensor	Zet de oven uit en start deze opnieuw. Als het probleem aanhoudt, schakelt u alle stroom gedurende 30 seconden of langer uit en sluit u de stroom daarna weer aan. Als het probleem niet kan worden opgelost, raadpleegt u een servicecentrum.
C-21		
C-22		
C-d0	Probleem met een toets Doet zich voor als een toets wordt ingedrukt en gedurende een bepaalde tijd wordt vastgehouden.	Reinig de toetsen en zorg dat er zich geen water op of rond de toetsen bevindt. Zet de oven uit en probeer het opnieuw. Als het probleem desondanks aanhoudt, neemt u contact op met het plaatselijke servicecentrum van Samsung.
S-01	Veiligheidsuitschakeling De oven bleef gedurende lange tijd aanstaan op de ingestelde temperatuur. • Beneden de 105 °C gedurende 16 uur • Van 105 °C tot 240 °C gedurende 8 uur • Van 245 °C tot Max. - 4 uur	Dit is geen defect aan het systeem. Zet de oven uit en verwijder het voedsel. Probeer het vervolgens opnieuw op de normale wijze.

Bijlage

Productinformatieblad

SAMSUNG	SAMSUNG	SAMSUNG	SAMSUNG
Model-id	NV75J3140RS	NV75J3140RW	NV75J3140BS
Energiezuinigheidsindex per bakruimte (EEI-bakruimte)	102,3	102,3	102,3
Energie-efficiëntieklasse per bakruimte	A	A	A
Vereist energieverbruik voor het verwarmen van een standaardhoeveelheid in een bakruimte van een elektrische oven gedurende een cyclus bij een conventionele stand per bakruimte (elektrische eindenergie) (EC $_{\text{elektrische bakruimte}}$)	0,99 kWh/ cyclus	0,99 kWh/ cyclus	0,99 kWh/ cyclus
Vereist energieverbruik voor het verwarmen van een standaardhoeveelheid in een bakruimte van een elektrische oven gedurende een cyclus bij een ventilatorvoorrangsmodus per bakruimte (elektrische eindenergie) (EC $_{\text{elektrische bakruimte}}$)	0,89 kWh/ cyclus	0,89 kWh/ cyclus	0,89 kWh/ cyclus
Aantal bakruimten	1	1	1
Warmtebron per bakruimte (elektriciteit of gas)	elektriciteit	elektriciteit	elektriciteit
Volume per bakruimte (V)	75 l.	75 l	75 l
Type oven	Inbouw	Inbouw	Inbouw
Massa van het apparaat (M)	37,9 kg	37,9 kg	37,4 kg

Gegevens bepaald in overeenstemming met standaard EN 60350-1 en Commissieverordeningen (EU) Nr 65/2014 en (EU) Nr 66/2014.

SAMSUNG	SAMSUNG	SAMSUNG
Model-id	NV75J3140BW	NV75J3140BB
Energiezuinigheidsindex per bakruimte (EEI-bakruimte)	102,3	102,3
Energie-efficiëntieklasse per bakruimte	A	A
Vereist energieverbruik voor het verwarmen van een standaardhoeveelheid in een bakruimte van een elektrische oven gedurende een cyclus bij een conventionele stand per bakruimte (elektrische eindenergie) ($EC_{\text{elektrische bakruimte}}$)	0,99 kWh/cyclus	0,99 kWh/cyclus
Vereist energieverbruik voor het verwarmen van een standaardhoeveelheid in een bakruimte van een elektrische oven gedurende een cyclus bij een ventilatorvoorrangsmodus per bakruimte (elektrische eindenergie) ($EC_{\text{elektrische bakruimte}}$)	0,89 kWh/cyclus	0,89 kWh/cyclus
Aantal bakruimten	1	1
Warmtebron per bakruimte (elektriciteit of gas)	elektriciteit	elektriciteit
Volume per bakruimte (V)	75 l.	75 l
Type oven	Inbouw	Inbouw
Massa van het apparaat (M)	37,4 kg	36,3 kg

Gegevens bepaald in overeenstemming met standaard EN 60350-1 en Commissieverordeningen (EU) Nr 65/2014 en (EU) Nr 66/2014.

Tips voor energiebesparing

- Houd tijdens de bereiding de oven dicht, behalve voor het omkeren van voedsel. Laat de deur tijdens de bereiding zo veel mogelijk dicht, zodat de oventemperatuur constant blijft en om energie te besparen.
- Plan het gebruik van de oven van tevoren om te voorkomen dat de oven wordt uitgeschakeld tussen de bereiding van verschillende gerechten, zodat u energie bespaart en de tijd voor het opnieuw verwarmen van de oven beperkt blijft.
- Als de bereidingstijd meer dan 30 minuten bedraagt, kan de oven 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd worden uitgeschakeld om energie te besparen. Het bereidingsproces wordt voltooid door de restwarmte.
- Bereid indien mogelijk meerdere gerechten tegelijkertijd.



VRAGEN OF OPMERKINGEN?

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/ Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-00618D-01

Einbaubackofen

Benutzer- und Installationshandbuch

NV75J3140RS / NV75J3140RW / NV75J3140BS
NV75J3140BW / NV75J3140BB



Inhalt

Hinweise zu diesem Handbuch **4**

In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet: 4

Sicherheitshinweise **5**

Wichtige Hinweise zur Sicherheit 5
Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott) 9
Automatische Energiesparfunktion 9

Installation **10**

Lieferumfang 10
Netzanschluss 12
Einbau 13

Vor der ersten Verwendung **16**

Anfangseinstellungen 16
Gerüche in Neugeräten 16
Gerätetür mit Softeinzug (sanft, sicher und leise) 17
Zubehörteile 17

Bedienung **19**

Bedienfeld 19
Schnelles Vorheizen 20
Garzeit 21
Betriebsarten 21
Unterbrechen des Garvorgangs 22
Fertiggerichte 23

Verwendung 24

Manuelles Garen 24
Testgerichte 28

Wartung 30

Reinigung 30
Ersetzen von Teilen 37

Fehlerbehebung 38

Problembeschreibungen 38
Informationscodes 41

Anhang 42

Produktdatenblatt 42

Hinweise zu diesem Handbuch

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Einbaubackofen von SAMSUNG entschieden haben.
Dieses Handbuch enthält wichtige Informationen zur Sicherheit und Anweisungen, die Ihnen helfen sollen, Ihr Gerät zu bedienen und zu pflegen.
Bitte nehmen Sie sich vor der Inbetriebnahme Ihres Geräts Zeit, um dieses Handbuch zu lesen und halten Sie es zur späteren Nutzung bereit.

In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet:

WARNUNG

Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **schweren Verletzungen, Tod und/oder Sachschäden** führen können.

VORSICHT

Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **Verletzungen und/oder Sachschäden** führen können.

HINWEIS

Nützliche Tipps, Empfehlungen oder Informationen, die Ihnen den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Sicherheitshinweise

Die Installation dieses Geräts darf nur von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die relevanten Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

Wichtige Hinweise zur Sicherheit

⚠ WARNUNG

Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Umgang mit dem Gerät unterwiesen wurden und von dieser beaufsichtigt werden.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.

Wenn das Netzkabel defekt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder ein Bauteil ersetzt werden, das beim Hersteller oder einem zugelassenen Servicebetrieb erhältlich ist. (Nur Modelle mit fest installiertem Netzanschluss)

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen. (Nur Modelle mit Netzkabel)

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein Schalter entsprechend den Anschlussvorschriften integriert wird.

Zur Befestigung dürfen keine Klebemittel eingesetzt werden, da sie keinen ausreichenden Halt bieten.

Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.

Sicherheitshinweise

Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.

Wenn dieses Gerät über eine Dampf- oder Selbstreinigungsfunktion verfügt, müssen Sie überschüssiges Wasser und Kochutensilien vor Verwendung der Dampf- oder Selbstreinigung aus dem Gerät entfernen. Die Reinigungsfunktion ist modellabhängig.

Wenn dieses Gerät über eine Selbstreinigungsfunktion verfügt, können die Oberflächen während der Selbstreinigung heißer als üblich werden. Kinder müssen deshalb ferngehalten werden. Die Reinigungsfunktion ist modellabhängig.

Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen Kerntemperaturfühler. (Nur Modelle mit Kerntemperaturfühler)

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einem Austausch der Glühlampe vom Stromnetz getrennt wird, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.

Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.

Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden.
Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren.
Kinder unter 8 Jahren müssen von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

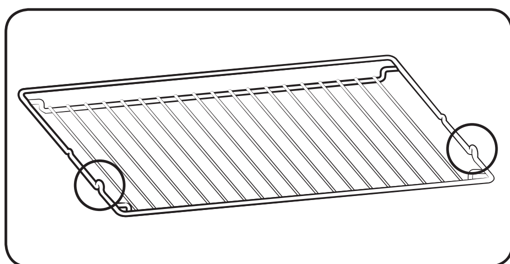
Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden.

Wenn das Gerät in Betrieb ist, können die Außenflächen sehr heiß werden.

Die Gerätetür oder die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.

Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Haushaltsgeräte dürfen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.



Setzen Sie den Gitterrost mit den hervorstehenden Teilen (seitliche Stopper) nach vorne in den Garraum ein, sodass er einrastet und bei der Zubereitung großer Portionen eine möglichst hohe Stabilität gewährleistet.

⚠ **VORSICHT**

Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es während des Transports beschädigt wurde.

Dieses Gerät darf nur von einem speziell zugelassenen Elektriker an das Stromnetz angeschlossen werden.

Versuchen Sie im Fall eines Fehlers oder Schadens am Gerät nicht, es zu benutzen.

Reparaturen dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können zu erheblichen Risiken für Sie selbst sowie für Dritte führen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit Ihrem SAMSUNG-Kundendienstzentrum oder Ihrem Händler in Verbindung.

Elektrische Leitungen und Kabel dürfen nicht das Gerät berühren.



Sicherheitshinweise

Das Gerät wird über einen zugelassenen Sicherungsautomaten oder eine zugelassene Sicherung an das Stromnetz angeschlossen. Verwenden Sie niemals Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

Die Stromversorgung des Geräts muss bei Reparaturen oder Reinigungsarbeiten ausgeschaltet werden.

Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen.

Wenn dieses Gerät über eine Dampfgarfunktion verfügt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen, wenn der Wasserbehälter beschädigt ist. (Nur Modelle mit Dampfgarfunktion)

Wenn der Wasserbehälter in irgendeiner Weise beschädigt ist, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum. (Nur Modelle mit Dampfgarfunktion)

Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt ausgelegt.

Während des Betriebs werden die inneren Oberflächen des Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können. Berühren Sie keine Heizelemente oder Innenflächen des Geräts, ohne diesen ausreichend Zeit zum Abkühlen zu lassen.

Lagern Sie kein entflammbares Material im Gerät.

Die Oberflächen des Geräts werden heiß, wenn das Gerät längere Zeit mit hoher Temperatur verwendet wird.

Passen Sie auf, wenn Sie die Gerätetür im Betrieb öffnen, da heiße Luft und Dampf schnell aus dem Gerät austreten können.

Wenn Sie Gerichte mit Alkohol zubereiten, kann der Alkohol aufgrund der hohen Temperaturen verdunsten, und dieser Dampf kann Feuer fangen, wenn er mit einem heißen Teil des Geräts in Kontakt kommt.

Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.

Halten Sie Kinder in sicherem Abstand, wenn das Gerät in Gebrauch ist.

Tiefgefrorene Lebensmittel wie Pizzas werden auf dem großen Rost zubereitet. Wenn das Backblech verwendet wird, kann es sich aufgrund der großen Temperaturschwankungen verformen.

Gießen Sie kein Wasser auf den Boden des Garraums, wenn dieser heiß ist. Dies könnte Schäden an der Emailleoberfläche verursachen.

Die Gerätetür muss während des Garvorgangs geschlossen sein.

Legen Sie den Boden des Garraums nicht mit Aluminiumfolie aus, und stellen Sie keine Backbleche oder Behälter darauf. Die Aluminiumfolie reflektiert die Hitze, sodass es zu Schäden an den Emailleoberflächen und zu schlechten Garergebnissen kommen kann.

Obstsäfte hinterlassen auf den Emailleoberflächen des Garraums Flecken, die sich möglicherweise nicht mehr entfernen lassen.

Wenn Sie sehr feuchte Kuchen backen, verwenden Sie die Fettpfanne.

Stellen Sie keine Backwaren auf die geöffnete Gerätetür.



Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.

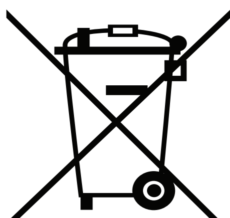
Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die Gerätetür, und lehnen Sie keine schweren Objekte dagegen.

Öffnen Sie die Gerätetür nicht mit übermäßiger Kraft.

WARNUNG: Trennen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, auch wenn der Garvorgang bereits abgeschlossen ist.

WARNUNG: Schließen Sie stets die Gerätetür, wenn Sie Speisen im Gerät zubereiten.

Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)



(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

Automatische Energiesparfunktion

- Wenn über einen bestimmten Zeitraum hinweg während des Betriebs keine Eingabe durch den Benutzer erfolgt ist, wird der Betrieb unterbrochen, und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.

Installation

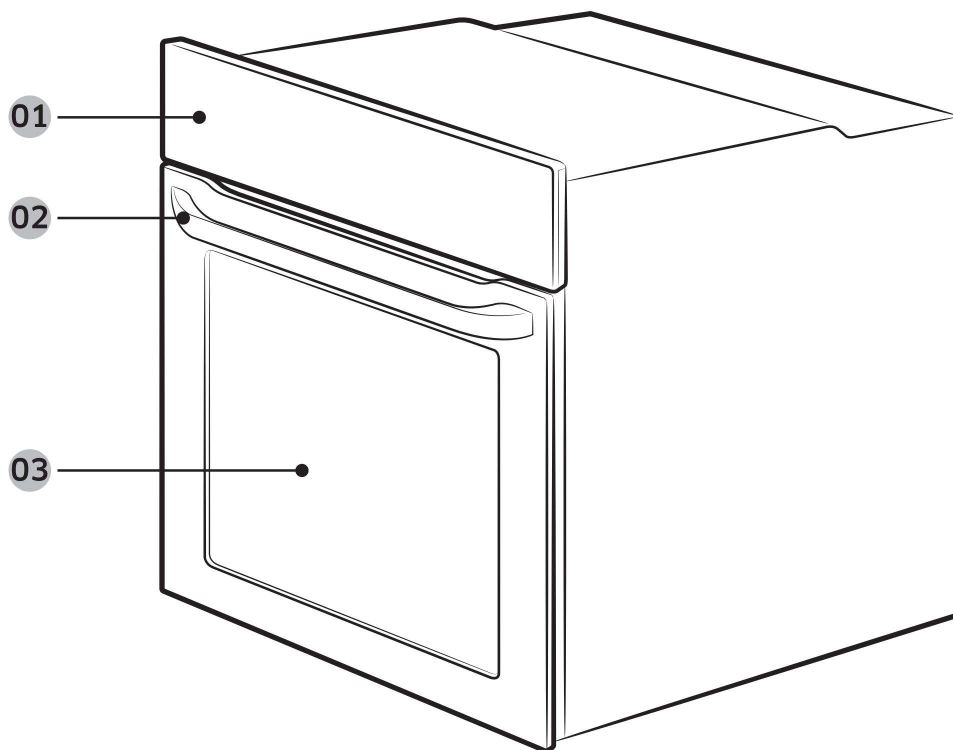
⚠ WARNUNG

Dieses Gerät darf nur von sachkundigem Fachpersonal installiert werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die vor Ort geltenden Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

Lieferumfang

Vergewissern Sie sich, dass alle erforderlichen Bau- und Zubehörteile im Lieferumfang Ihres neuen Geräts enthalten sind. Wenden Sie sich bei Problemen mit diesem Gerät oder seinen Bau- und Zubehörteilen an den Händler oder das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

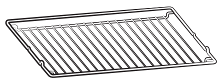
Überblick über das Gerät

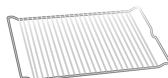


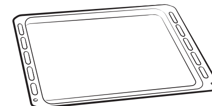
01 Bedienfeld **02** Griff der Gerätetür **03** Gerätetür

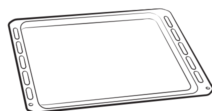
Zubehörteile

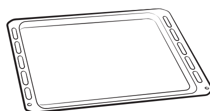
Das Gerät wird mit verschiedenen Zubehörteilen geliefert, die Ihnen beim Zubereiten von Speisen nützlich sein können.

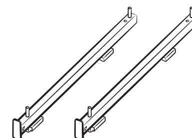

Gitterrost


Gitterrosteinsatz *


Backblech *


Universalblech *


Extra tiefes Blech *

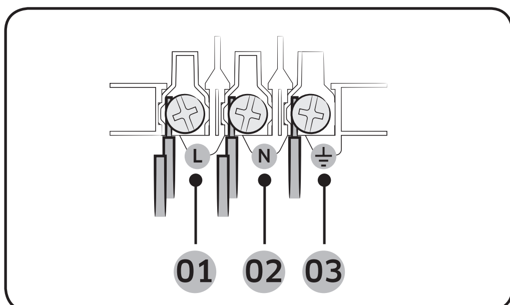

Ausziehbare Schienen *

HINWEIS

Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Zubehörteile sind nicht für alle Modelle verfügbar.

Installation

Netzanschluss



01 BRAUN oder SCHWARZ
02 BLAU oder WEIß
03 GELBGRÜN

Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Wenn auf Grund von Beschränkungen hinsichtlich der zulässigen Stromstärke keine Schuko-Steckdose verwendet werden darf, muss ein mehrpoliger Trennschalter (mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm) verwendet werden, um die Sicherheitsbestimmungen zu erfüllen. Verwenden Sie ein ausreichend langes Netzkabel (H05 RR-F oder H05 VV-F; min. 1,5 bis 2,5 mm²).

Nennstrom (A)	Mindestquerschnitt
$10 < A \leq 16$	1,5 mm^2
$16 < A \leq 25$	2,5 mm^2

Die entsprechenden Daten sind auf dem Typenschild des Geräts angegeben.
Öffnen Sie die hintere Verkleidung des Geräts mit Hilfe eines Schlitzschraubendrehers, und entfernen Sie die Schrauben der Kabelklemme. Schließen Sie dann die einzelnen Leiter an die entsprechenden Anschlussklemmen an.
Die Anschlussklemme ⏚ ist für den Erdungsleiter vorgesehen. Schließen Sie zuerst den gelbgrünen Leiter (Erdungsleiter) an. Dieser sollte länger sein als die anderen Leiter.
Wenn Sie eine Schuko-Steckdose verwenden, muss diese auch nach Installation des Geräts zugänglich bleiben. Samsung übernimmt keine Haftung für Unfälle aufgrund fehlender oder fehlerhafter Erdung.

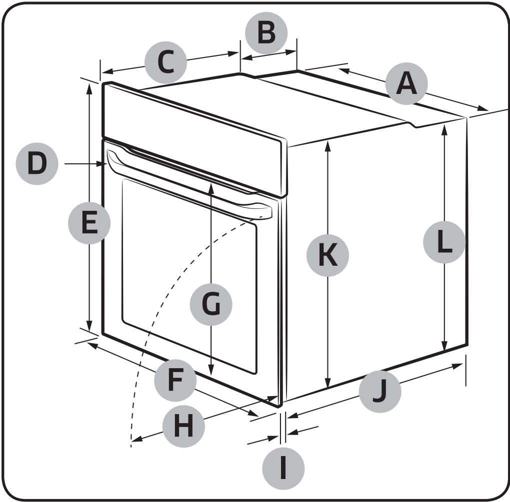
⚠ WARNUNG

Treten Sie bei der Installation nicht auf die Kabel, und verlegen Sie sie in ausreichendem Abstand zu wärmeerzeugenden Teilen des Geräts.

Einbau

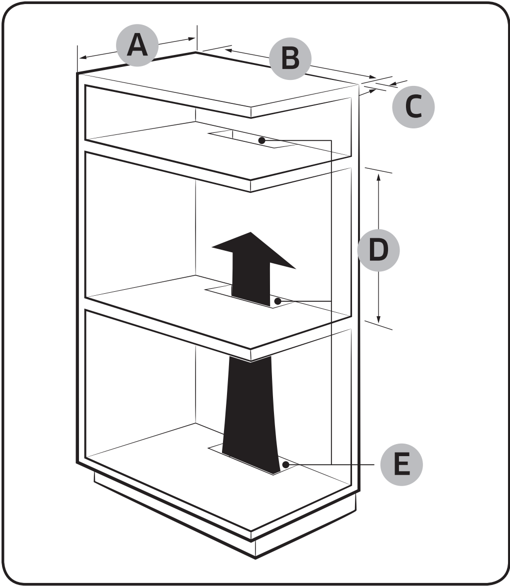
Wenn das Gerät in einen Einbauschrank eingesetzt wird, müssen alle Kunststoffoberflächen und Klebestellen bis mindestens 90 °C und angrenzende Möbelstücke bis mindestens 75 °C hitzefest sein. Samsung übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund der durch das Gerät abgegebenen Wärme. Stellen Sie das Gerät an einem Ort mit ausreichender Belüftung auf. Lassen Sie für eine optimale Belüftung zwischen dem unteren Boden des Schranks und der Rückseite eine Öffnung von etwa 50 mm frei. Wenn Sie das Gerät unter einem Kochfeld installieren, befolgen Sie die Einbauanweisungen für das Kochfeld.

Erforderliche Abmessungen für den Einbau



Gerät (mm)

A	560	**G**	max. 506
B	175	**H**	max. 494
C	370	**I**	21
D	max. 50	**J**	545
E	595	**K**	572
F	595	**L**	550



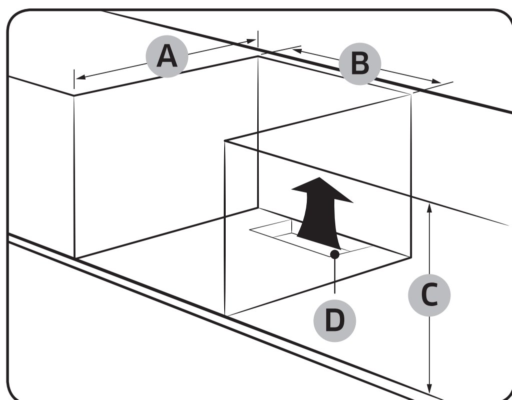
Einbauschrank (mm)

A	min. 550
B	min. 560
C	min. 60
D	min. 590 - max. 600
E	min. 460 x min. 50

HINWEIS

Der Einbauschrank muss über Lüftungsöffnungen **(E)** verfügen, damit die heiße Luft zirkuliert und abgeführt werden kann.

Installation



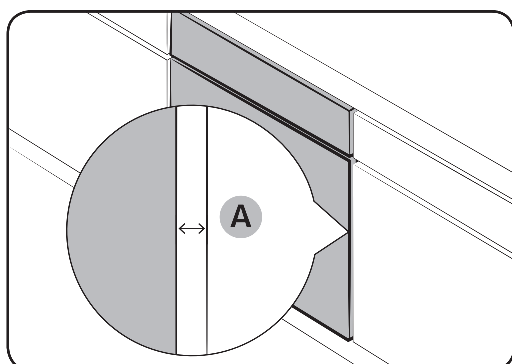
Unterbauschrank (mm)

A	min. 550
B	min. 560
C	min. 600
D	min. 460 x min. 50

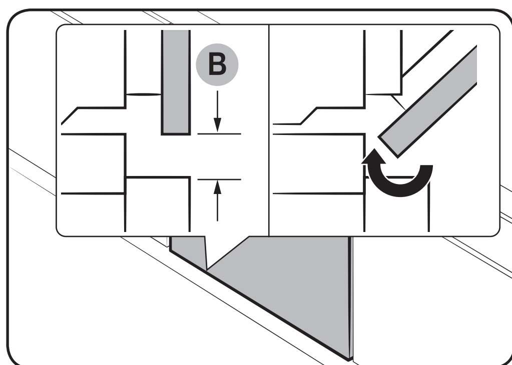
HINWEIS

Der Einbauschrank muss über Lüftungsöffnungen **(D)** verfügen, damit die heiße Luft zirkuliert und abgeführt werden kann.

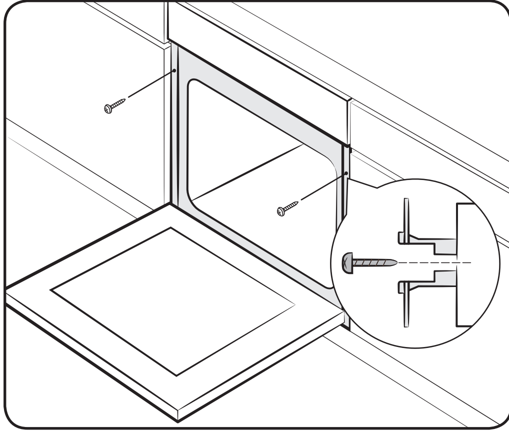
Einbauen des Geräts



Halten Sie zu beiden Seiten des Geräts einen Abstand **(A)** von mindestens 5 mm zu den Seitenwänden des Schranks ein.



Halten Sie an der Unterseite des Geräts einen Abstand **(B)** von mindestens 3 mm ein, damit sich die Gerätetür reibungslos öffnen und schließen lässt.



Schieben Sie das Gerät in den Schrank, und befestigen Sie es zu beiden Seiten mit Hilfe von 2 Schrauben.

Entfernen Sie nach dem Einbau Schutzfolien, Klebebänder und sonstiges Verpackungsmaterial, und nehmen Sie die mitgelieferten Zubehörteile aus dem Garraum des Geräts. Wenn Sie das Gerät aus dem Schrank ausbauen möchten, trennen Sie zunächst die Stromversorgung, und entfernen Sie dann die 2 Schrauben zu beiden Seiten des Geräts.

WARNUNG

Eine ausreichende Belüftung ist die Voraussetzung für die ordnungsgemäße Funktionsweise des Geräts. Verdecken Sie keinesfalls die Lüftungsöffnungen.

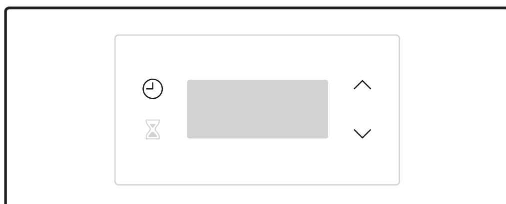
HINWEIS

Das tatsächliche Aussehen des Geräts kann je nach Modell variieren.

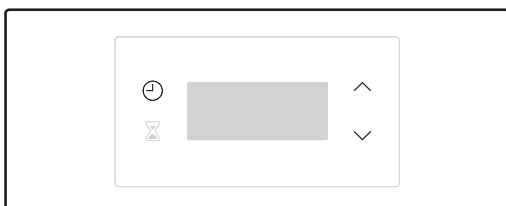
Vor der ersten Verwendung

Anfangseinstellungen

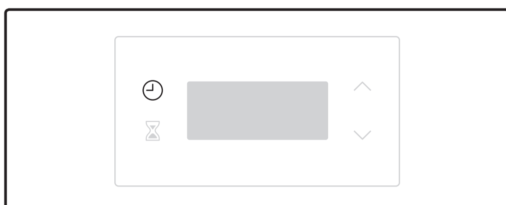
Wenn Sie das Gerät erstmalig einschalten, wird als Zeit der Standardwert „12:00“ auf dem Display angezeigt, und das Anzeigeelement für die Stunden („12“) blinkt. Gehen Sie wie folgt vor, um die richtige Uhrzeit einzustellen.



1. Stellen Sie durch Drücken der Tasten ∧ und ∨ die Stunden ein, und drücken Sie dann ◷. Das Anzeigeelement für die Minuten blinkt.



2. Stellen Sie durch Drücken der Tasten ∧ und ∨ die Minuten ein, und drücken Sie dann ◷.



Wenn Sie die eingestellte Uhrzeit zu einem späteren Zeitpunkt ändern möchten, halten Sie die Taste ◷ 3 Sekunden lang gedrückt, und gehen Sie gemäß den oben genannten Schritten vor.

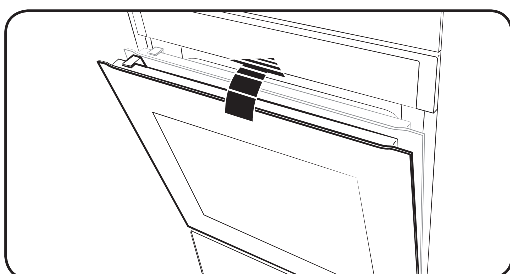
Gerüche in Neugeräten

Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts den Garraum, um die Gerüche des Neugeräts zu entfernen.

1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Garraum des Geräts.
2. Betreiben Sie das Gerät eine Stunde lang bei 200 °C Heißluft oder Ober-/Unterhitze. Auf diese Weise werden sämtliche Produktionsrückstände im Gerät verbrannt.
3. Schalten Sie das Gerät anschließend aus.

Gerätetür mit Softeinzug (sanft, sicher und leise)

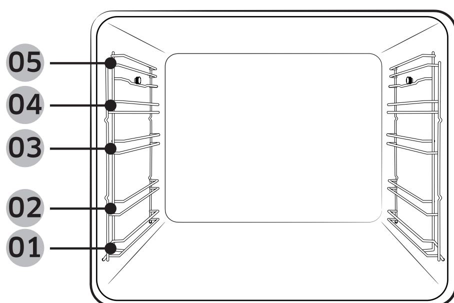
Ihr Samsung-Einbaubackofen verfügt über eine Gerätetür mit Softeinzug, die sich sanft, sicher und leise schließt.
Wenn Sie die Gerätetür schließen, fangen die speziell dafür ausgelegten Scharniere die Tür ab, wenige Zentimeter bevor sie vollständig geschlossen ist. Der sanfte und leise Schließmechanismus der Gerätetür trägt maßgeblich zum verbesserten Benutzerkomfort bei. (Die Verfügbarkeit dieser Funktion ist modellabhängig.)



Die Tür beginnt sich ab ca. 15 Grad zu schießen und ist innerhalb von ca. 5 Sekunden ganz geschlossen.

Zubehörteile

Reinigen Sie die Zubehörteile gründlich mit warmem Wasser, Reinigungsmittel und einem weichen, sauberen Tuch, bevor Sie sie zum ersten Mal verwenden.



01 Einschubhöhe 1 **02** Einschubhöhe 2
03 Einschubhöhe 3 **04** Einschubhöhe 4
05 Einschubhöhe 5

- Setzen Sie die Zubehörteile an der jeweils vorgesehenen Position in den Garraum des Geräts ein.
- Halten Sie zwischen dem Boden des Garraums und dem zu unterst eingesetzten Zubehörteil sowie zwischen allen eingesetzten Zubehörteilen einen Abstand von mindestens 1 cm ein.
- Beim Entnehmen von Geschirr und/oder Zubehörteilen aus dem Gerät ist äußerste Vorsicht geboten. Heiße Speisen oder Zubehörteile können Verbrennungen verursachen.
- Die Zubehörteile können sich unter Hitze verformen. Wenn sie abkühlen, nehmen sie ihre ursprüngliche Form wieder ein. Ihre Leistung oder Funktionsweise wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Vor der ersten Verwendung

Grundlegende Verwendungshinweise

Machen Sie sich vor Gebrauch mit den jeweiligen Zubehörteilen vertraut, damit Sie sie später leichter verwenden können.

Gitterrost	Der Gitterrost ist zum Grillen und Braten geeignet. Setzen Sie den Gitterrost mit den hervorstehenden Teilen (seitliche Stopper) nach vorne in den Garraum ein.
Gitterrosteinsatz *	Wenn Sie den Gitterrosteinsatz in Verbindung mit dem Blech verwenden, verhindern Sie, dass bei der Zubereitung entstehende Flüssigkeiten auf den Boden des Garraums tropfen.
Backblech *	Das Backblech (Tiefe: 20 mm) wird zum Backen von Kuchen, Plätzchen und anderem Gebäck verwendet. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist.
Universalblech *	Das Universalblech (Tiefe: 30 mm) wird zum Garen und Braten verwendet. Verwenden Sie es zusammen mit dem Gitterrosteinsatz, um zu verhindern, dass bei der Zubereitung entstehende Flüssigkeiten auf den Boden des Garraums tropfen. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist.
Extra tiefes Blech *	Das extra tiefe Backblech (Tiefe: 50 mm) kann zum Braten mit oder ohne Gitterrosteinsatz verwendet werden. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist.
Ausziehbare Schienen *	Sie können ein Blech wie folgt auf den Auflageflächen der ausziehbaren Schienen in den Garraum schieben: **1.** Ziehen Sie die ausziehbaren Schienen vollständig nach vorne. **2.** Legen Sie das Blech auf die Auflageflächen der Schienen, und schieben Sie es in den Garraum. **3.** Schließen Sie die Gerätetür.

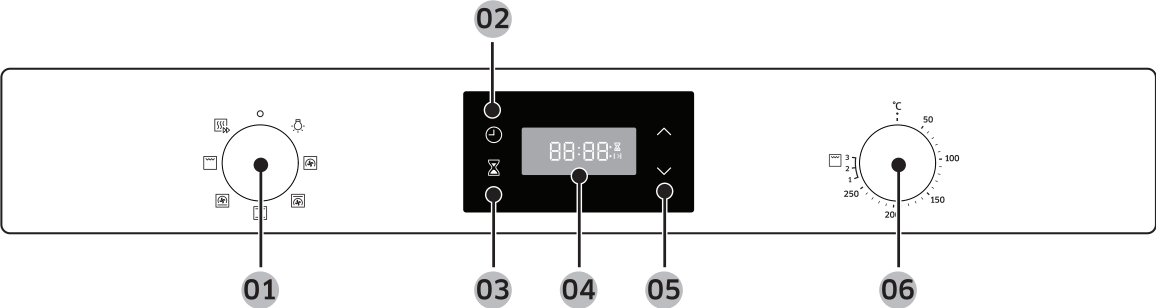
 **HINWEIS**

Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Zubehörteile sind nicht für alle Modelle verfügbar.

Bedienung

Bedienfeld

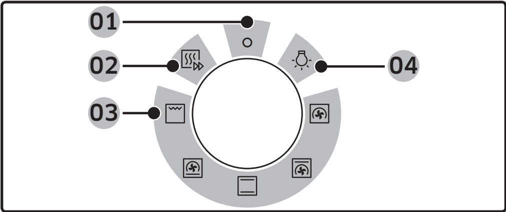
Die Front des Geräts ist in verschiedenen Material- und Farbausführungen erhältlich. Änderungen am tatsächlichen Aussehen des Geräts zum Zweck der Qualitätsverbesserung vorbehalten.



01 Moduswähler	Hiermit können Sie Betriebsarten oder Funktionen des Geräts auswählen.
02 Garzeit/Uhr	Hiermit stellen Sie die Garzeit ein. Halten Sie diese Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen.
03 Timer	Mit Hilfe der Timerfunktion können Sie bei einem Garvorgang die benötigte Zeit bzw. Betriebsdauer überprüfen.
04 Display	Hiermit zeigen Sie Zeitinformationen oder eine kurze Beschreibung der ausgewählten Betriebsart an.
05 Auf / Ab	Hiermit ändern Sie die Einstellungen für die Uhrzeit oder den Timer.
06 Funktionswähler	Stellen Sie mit Hilfe des Funktionswählers die Temperatur bzw. bei Verwendung des Grills die Leistungsstufe ein.

HINWEIS

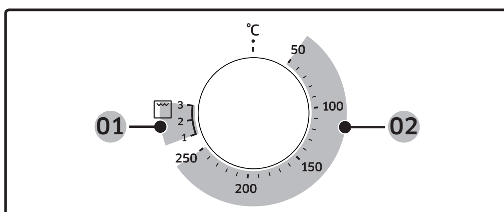
Das Tippen auf dem Display funktioniert möglicherweise nicht einwandfrei, wenn Sie dabei Handschuhe aus Kunststoff oder Küchenhandschuhe tragen.



Moduswähler

01 Aus
02 Schnelles Vorheizen
03 Betriebsarten
04 Garraumbeleuchtung

Bedienung

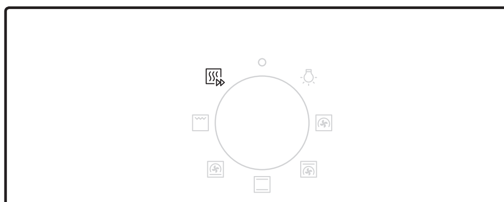


Funktionswähler

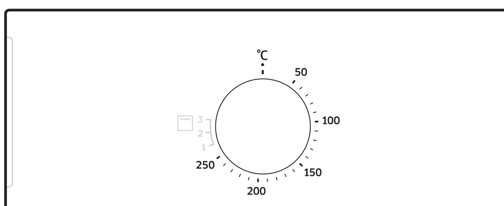
01 Leistungsstufe bei Verwendung des Grills
02 Temperaturbereich

Schnelles Vorheizen

Optional können Sie das Gerät schnell vorheizen. Mit dieser Funktion können Sie Ihre Wartezeit beim Vorheizen drastisch verkürzen. Befolgen Sie dazu die unten beschriebenen Schritte.



1. Stellen Sie den Moduswähler auf .



2. Wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler die gewünschte Temperatur innerhalb des verfügbaren Temperaturbereichs aus.

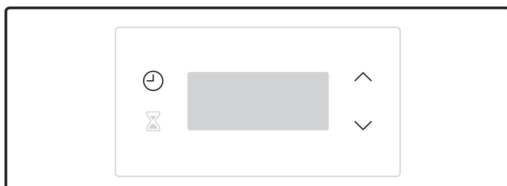


Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen und erhitzt den Garraum auf die eingestellte Zieltemperatur.
Achten Sie anschließend darauf, dass der Betrieb mit der zuvor ausgewählten Einstellung fortgesetzt wird.

HINWEIS

Bei Verwendung des Grills muss der Garraum nicht vorgeheizt werden.

Garzeit

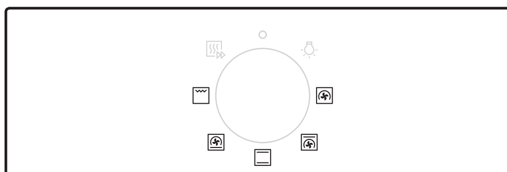


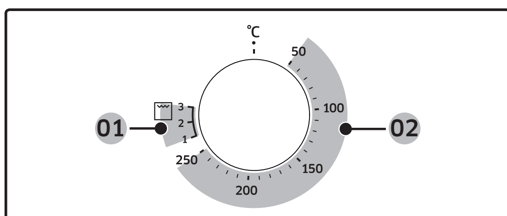
1. Drücken Sie die Taste .
2. Stellen Sie durch Drücken der Tasten ∧ und ∨ die Garzeit ein, und drücken Sie dann .

HINWEIS

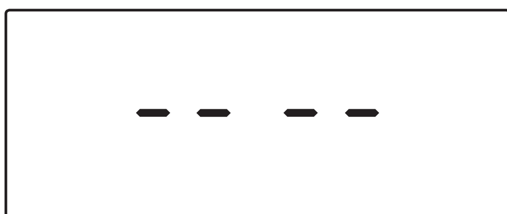
Wenn Sie die eingestellte Garzeit stornieren möchten, drücken Sie die Taste und stellen Sie dann als Garzeit „0:00“ ein.

Betriebsarten





01 Grillen
02 Betriebsarten (außer Grill)



Es wird empfohlen, erst nach Abschluss des Vorheizens mit dem eigentlichen Garvorgang zu beginnen. So erzielen Sie die besten Garergebnisse.

1. Wählen Sie mit dem Moduswähler eine Betriebsart aus.
2. Wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler die gewünschte Temperatur innerhalb des verfügbaren Temperaturbereichs aus. Im Grillmodus wählen Sie stattdessen die gewünschte Leistungsstufe aus.

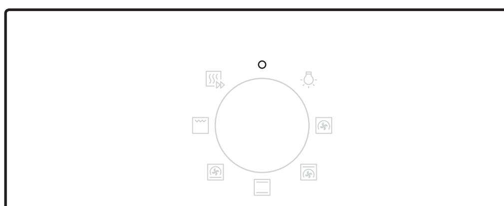
HINWEIS

Wenn Sie die Grillfunktion wählen und eine Temperatur zwischen 50 °C und 250 °C einstellen, oder wenn Sie den normalen Garmodus einstellen und eine Temperatur zwischen Grill 1 und 3 einstellen, werden Sie mit einem Signalton und einer Meldung aufgefordert, die Temperatur zu ändern.
Die genaue Temperatur im Garraum kann mit Hilfe eines Thermometers und einer von einer autorisierten Stelle zugelassen Methode gemessen werden. Bei Verwendung nicht zugelassener Thermometer kommt es möglicherweise zu Messfehlern.

Bedienung

Betriebsart		Empfohlene Temperatur (°C)	Anleitung
	Heißluft	170	Die durch das hintere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Backen und Braten auf mehreren Einschubhöhen gleichzeitig.
	Ober-/ Unterhitze	200	Die Wärme wird vom oberen und unteren Heizelement erzeugt. Diese Funktion kann zum normalen Backen und zum Braten der meisten Arten von Gerichten verwendet werden.
	Oberhitze + Heißluft	190	Die durch das obere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Garen von Gerichten, bei denen eine knusprige Kruste erwünscht ist (z. B. Fleisch oder Lasagne).
	Unterhitze + Heißluft	190	Die durch das untere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich für die Zubereitung von Pizza, Brot oder Kuchen.
	Großer Grill	Einschubhöhe 2	Die Wärme wird durch den Großflächengrill erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich, um Speisen auf der Oberseite zu bräunen (z. B. Fleisch, Lasagne oder Gratin).

Unterbrechen des Garvorgangs

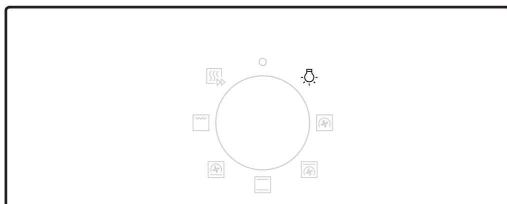


Drehen Sie den Moduswähler während eines Garvorgangs auf O.

Fertiggerichte

Garraumbeleuchtung

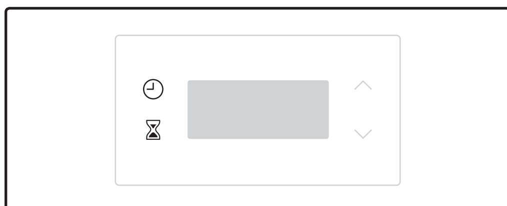
Die Garraumbeleuchtung wird automatisch eingeschaltet, sobald das Gerät gestartet wird.



Wenn Sie die Garraumbeleuchtung einschaltet möchten, ohne den Gerätebetrieb zu starten, drehen Sie den Moduswähler einfach auf .

Kindersicherung

Durch Drücken dieser Taste können Sie zur Vermeidung von Unfällen die Kindersicherung aktivieren und somit alle Bedienelemente sperren. Sie können die Funktion jedoch durch Drehen am Moduswähler deaktivieren.



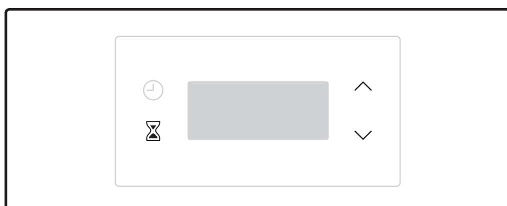
Halten Sie die Tasten und gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren, und halten Sie sie erneut 3 Sekunden lang gedrückt, um das Bedienfeld wieder freizugeben.

HINWEIS

Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, erscheint auf dem Display die Anzeige „L".

Timer

Mit Hilfe der Timerfunktion können Sie bei einem Garvorgang die benötigte Zeit bzw. Betriebsdauer überprüfen.



1. Drücken Sie die Taste .
2. Stellen Sie durch Drücken der Tasten ∧ und ∨ die Zeit ein, und drücken Sie dann .

HINWEIS

Wenn Sie die ausgewählten Timer-Einstellungen stornieren möchten, drücken Sie die Taste und stellen Sie dann als Zeit „0:00" ein.

Bedienung

Manuelles Garen

WARNUNG vor Acrylamid

Beim Backen von stärkehaltigen Lebensmitteln wie Kartoffelchips, Pommes frites und Brot kann gesundheitsschädliches Acrylamid entstehen. Es wird empfohlen, solche Speisen bei niedrigen Temperaturen zu garen, um ein Übergaren, Austrocknen oder Verbrennen zu vermeiden.

HINWEIS

- Es wird empfohlen, den Garraum unabhängig von der Betriebsart stets vorzuheizen, sofern in den Zubereitungshinweisen nicht abweichend angegeben.
- Wenn Sie die Betriebsart „Öko-Grill" verwenden, platzieren Sie die zuzubereitenden Speisen mittig auf dem Backblech.

Tipps zu den Zubehörteilen

Im Lieferumfang des Geräts sind verschiedene Zubehörteile enthalten. Möglicherweise werden in der folgenden Tabelle mehr Zubehörteile aufgeführt, als im Lieferumfang Ihres Geräts enthalten sind. Wenn Sie Ihnen nicht exakt die Zubehörteile aus den Zubereitungshinweisen zur Verfügung stehen, können Sie auch andere geeignete Zubehörteile verwenden, die Sie bereits besitzen. Dies wirkt sich nicht auf die Garergebnisse aus.

- Backblech und Universalblech sind untereinander austauschbar.
- Wenn Sie ölige/fettige Speisen zubereiten, empfiehlt es sich, ein Backblech unter dem Gitterrost einzusetzen, um herabtropfendes Fett aufzufangen. Wenn im Lieferumfang Ihres Geräts ein Gitterrosteinsatz enthalten ist, können Sie diesen zusammen mit dem Blech verwenden.
- Wenn im Lieferumfang Ihres Geräts ein Universalblech, ein extra tiefes Blech oder beides enthalten ist, empfiehlt es sich, bei der Zubereitung fettiger Speisen das tiefere Blech zu verwenden.

Backen

Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, den Garraum vorzuheizen.

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Biskuit	Gitterrost, Kuchenform Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Marmorkuchen	Gitterrost, Gugelhupfform	3		175-185	50-60
Tarte	Gitterrost, Tarteform Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Hefe-Blechkuchen mit Obst und Streuseln	Universalblech	2		160-180	40-50
Obststreusel	Gitterrost, Auflaufform 22-24 cm	3		170-180	25-30
Scones	Universalblech	3		180-190	30-35
Lasagne	Gitterrost, Auflaufform 22-24 cm	3		190-200	25-30
Baisers	Universalblech	3		80-100	100-150
Soufflé	Gitterrost, Soufflé-Förmchen	3		170-180	20-25
Hefeblechkuchen	Universalblech	3		150-170	60-70
Selbstgemachte Pizza 1-1,2 kg	Universalblech	2		190-210	10-15
Tiefgefrorener Blätterteigstücke, gefüllt	Universalblech	2		180-200	20-25
Quiche	Gitterrost, Auflaufform 22-24 cm	2		180-190	25-35
Gedeckter Apfelkuchen	Gitterrost, Form Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Pizza aus dem Kühlregal	Universalblech	3		180-200	5-10

Verwendung

Braten

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Fleisch (Rind/Schwein/Lamm)					
Lendenbraten vom Rind 1 kg	Gitterrost + Universalblech	3 1		160-180	50-70
Kalbsbraten 1,5 kg	Gitterrost + Universalblech	3 1		160-180	90-120
Schweinebraten 1 kg	Gitterrost + Universalblech	3 1		200-210	50-60
Schweinenackenbraten 1 kg	Gitterrost + Universalblech	3 1		160-180	100-120
Lammkeule 1 kg	Gitterrost + Universalblech	3 1		170-180	100-120
Geflügel (Huhn/Ente/Truthahn)					
Brathähnchen 1,2 kg*	Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Fett und Flüssigkeit)	3 1		205	80-100
Hähnchenteile	Gitterrost + Universalblech	3 1		200-220	25-35
Entenbrust	Gitterrost + Universalblech	3 1		180-200	20-30
Ganze Pute, klein 5 kg	Gitterrost + Universalblech	3 1		180-200	120-150
Gemüse					
Gemüse 0,5 kg	Gitterrost + Universalblech	3 1		220-230	15-20
Halbierte Ofenkartoffeln 0,5 kg	Gitterrost + Universalblech	3 1		200	45-50
Fisch					
Fischfilet, gebacken	Gitterrost + Universalblech	3 1		200-230	10-15
Bratfisch	Gitterrost + Universalblech	3 1		180-200	30-40

* Nach der Hälfte der Zeit wenden

Grillen

Es wird empfohlen, den Garraum mit dem Großflächengrill vorzuheizen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Brot					
Toast	Gitterrost	5	[Großflächengrill]	270-300	2-4
Käsetoast	Universalblech	4	[Großflächengrill]	200	4-8
Rind					
Steak*	Gitterrost + Universalblech	4 1	[Großflächengrill]	240-250	15-20
Burger*	Gitterrost + Universalblech	4 1	[Großflächengrill]	250-270	13-18
Schwein					
Schweinekoteletts	Gitterrost + Universalblech	4 1	[Großflächengrill]	250-270	15-20
Bratwurst	Gitterrost + Universalblech	4 1	[Großflächengrill]	260-270	10-15
Geflügel					
Hähnchenbrust	Gitterrost + Universalblech	4 1	[Großflächengrill]	230-240	30-35
Hähnchenunter-schenkel	Gitterrost + Universalblech	4 1	[Großflächengrill]	230-240	25-30

* Nach $^2/_3$ der Garzeit wenden.

Verwendung

Verwendung

Tiefgefrorene Fertiggerichte

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Tiefgefrorene Pizza 0,4-0,6 kg	Gitterrost	3		200-220	15-25
Tiefgefrorene Lasagne	Gitterrost	3		180-200	45-50
Tiefgefrorene Backofen-Pommes	Universalblech	3		220-225	20-25
Tiefgefrorene Kroketten	Universalblech	3		220-230	25-30

Testgerichte

Gemäß EN 60350-1

1. Backen

Die Backempfehlungen gehen von einem vorgeheizten Garraum aus. Verwenden Sie nicht die Funktion „Schnelles Vorheizen". Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Kleine Kuchen	Universalblech	3		165	25-30
		3		165	25-30
		1+4		155	35-40
Mürbeteiggebäck	Universalblech	1+4		140	32-37
Wasserbiskuit	Gitterrost + Springform (Dunkel beschichtet, ø 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Gedeckter Apfelkuchen	Gitterrost + 2 Springformen * (Dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1 diagonal angeordnet		160	70-80
	Universalblech + Gitterrost + 2 Springformen ** (Dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Bei zwei Kuchen werden die Formen hinten links und vorne rechts auf den Rost gestellt.
** Bei zwei Kuchen werden die Formen mittig auf den Blechen/Rosten in zwei verschiedenen Einschubhöhen platziert.

2. Grillen

Heizen Sie den Garraum 5 Minuten lang mit dem Großflächengrill vor.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Toastbrot	Gitterrost	5		Max.	1-2
Beefsteaks aus Rinderhack-fleisch* (12 Stk.)	Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Fett und Flüssigkeit)	4 1		3	1. Seite 15-18 2. Seite 5-8

* Nach 2/3 der Garzeit wenden.

3. Braten

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Brathähnchen	Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Fett und Flüssigkeit)	3 1		205	80-100

* Nach der Hälfte der Zeit wenden

Wartung

Reinigung

⚠ WARNUNG

- Vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung, dass das Gerät und die verwendeten Zubehörteile vollständig abgekühlt sind.
- Verwenden Sie keinesfalls schleifende Reinigungsmittel, harte Bürsten, Schleifschwämme oder -tücher, Stahlwolle, Messer oder andere schleifende Materialien.

Garraum

- Verwenden Sie zum Reinigen des Garraums ein Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser.
- Reinigen Sie die Dichtungen der Gerätetür nicht von Hand.
- Um Beschädigungen der emaillierten Flächen des Garraums zu vermeiden, verwenden Sie nur handelsübliche Backofenreiniger.
- Um schwere Verunreinigungen zu entfernen, verwenden Sie einen Spezial-Backofenreiniger.

Außenflächen des Geräts

Verwenden Sie zum Reinigen der äußeren Flächen des Geräts, wie z. B. Gerätetür, Türgriff und Display, ein sauberes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser, und wischen Sie die Flächen mit einem Blatt Küchenpapier oder einem trockenen Handtuch trocken.
Aufgrund der heißen Luft, die aus dem Garraum entweicht, lagern sich insbesondere um den Handgriff Schmutz und Fett ab. Es wird daher empfohlen, nach jeder Verwendung des Geräts den Handgriff zu reinigen.

Zubehörteile

Waschen Sie sämtliche Zubehörteile nach jeder Verwendung, und trocknen Sie sie mit einem Küchenhandtuch ab. Weichen Sie Zubehörteile mit hartnäckigen Verschmutzungen etwa 30 Minuten in warmem Seifenwasser ein, bevor Sie sie waschen.

Katalytische Emailleoberfläche (nur bestimmte Modelle)

Die entnehmbaren Teile sind mit einer dunkelgrauen katalytischen Emaillebeschichtung versehen. Diese kann beim Garen im Heißluftbetrieb durch die zirkulierende Luft mit Öl und Fett verschmutzt werden. Diese Ablagerungen verbrennen jedoch bei Temperaturen von 200 °C und mehr.

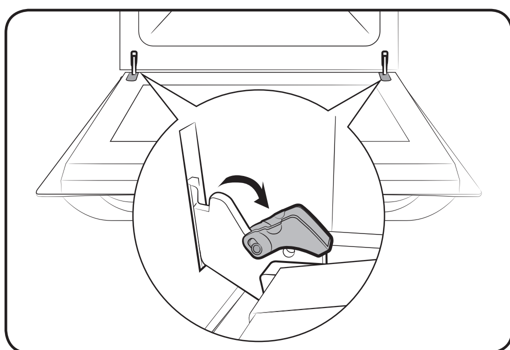
1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Gerät.
2. Reinigen Sie den Garraum.
3. Aktivieren Sie die Betriebsart „Heißluft“, stellen Sie die höchstmögliche Temperatur ein, und lassen Sie das Gerät eine Stunde lang in Betrieb.

Gerätetür

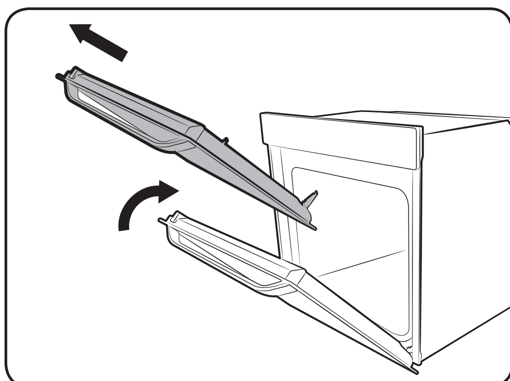
Demontieren Sie die Gerätetür nur zur Reinigungszwecken. Gehen Sie wie folgt vor, um die Gerätetür zur Reinigung zu demontieren.

⚠ WARNUNG

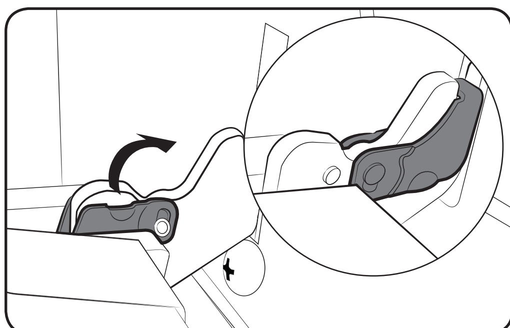
Die Gerätetür ist schwer.



1. Öffnen Sie die Gerätetür, und klappen Sie die Clips an den beiden Scharnieren auf.



2. Schließen Sie die Gerätetür um etwa 70°. Halten Sie die Gerätetür mit beiden Händen an den Seiten fest, und ziehen Sie sie nach oben, sodass die Scharniere sich lösen.
3. Reinigen Sie die Gerätetür mit Seifenwasser und einem sauberen Tuch.

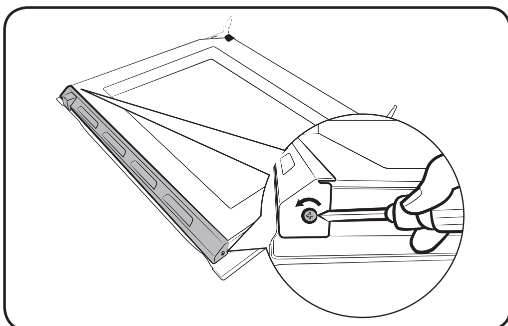


4. Bauen Sie die Gerätetür anschließend wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen. Achten Sie darauf, dass die Clips an beiden Seiten eingeklappt sind.

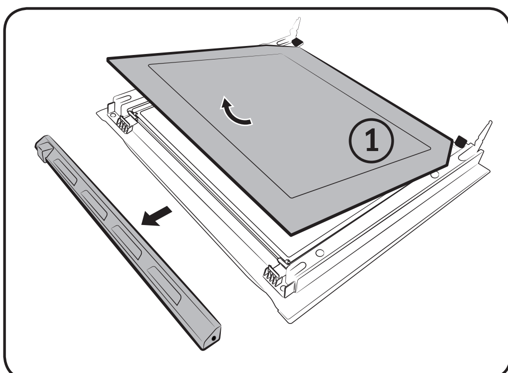
Wartung

Glaseinsatz der Gerätetür

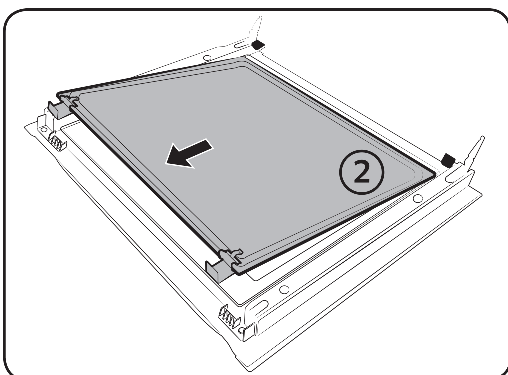
Je nach Modell verfügt die Gerätetür über 3-4 übereinander liegende Glasscheiben. Entfernen Sie den Glaseinsatz der Gerätetür nur zur Reinigungszwecken. Gehen Sie wie folgt vor, um den Glaseinsatz der Gerätetür zur Reinigung zu demontieren.



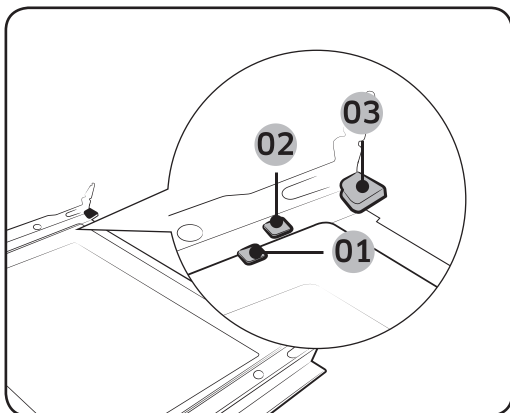
1. ntfernen Sie mit einem Schraubendreher die beiden Schrauben links und rechts an der Gerätetür.



2. Entfernen Sie wie in der Abbildung dargestellt die Abdeckungen.
3. Entnehmen Sie die erste Glasscheibe aus der Gerätetür.

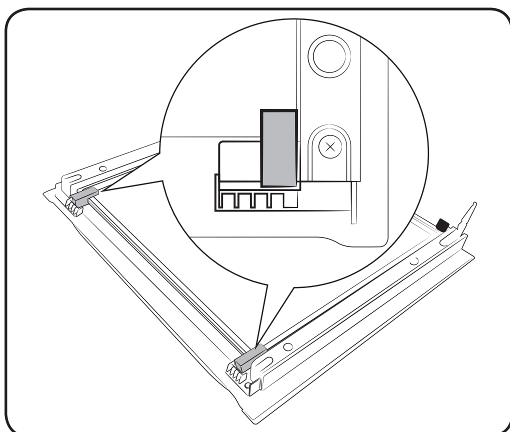


4. Entnehmen Sie die zweite Glasscheibe in der abgebildeten Pfeilrichtung aus der Gerätetür.
5. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Seifenwasser und einem sauberen Tuch.



01 Halteclip 1
02 Halteclip 2
03 Halteclip 3

6. Setzen Sie die Glasscheiben nach der Reinigung folgendermaßen wieder ein:
   - Setzten Sie Glasscheibe 2 zwischen Halteclip 1 und 2 und Glasscheibe 1 in Halteclip 3 ein. Achten Sie auf die richtige Reihenfolge.

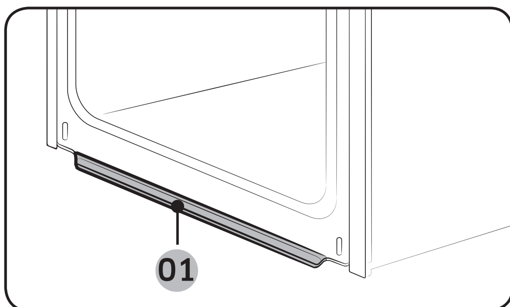


7. Achten Sie darauf, dass die Führungsgummis richtig eingesetzt sind und den Glaseinsatz sicher in Position halten.
8. Setzen Sie die Gerätetür anschließend wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

⚠ WARNUNG

Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie die Glasscheiben wieder ordnungsgemäß einsetzen, da ansonsten heiße Luft entweichen kann.

Wasserkollektor



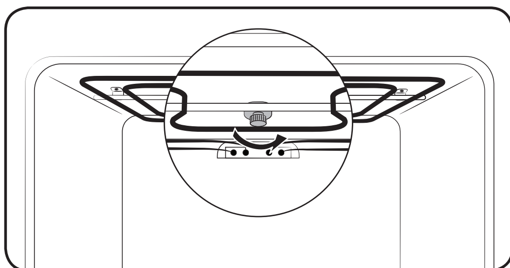
01 Wasserkollektor

Der Wasserkollektor fängt während den Garvorgängen nicht nur überschüssige Feuchtigkeit, sondern auch Speiserückstände auf. Leeren und reinigen Sie den Wasserkollektor in regelmäßigen Abständen.

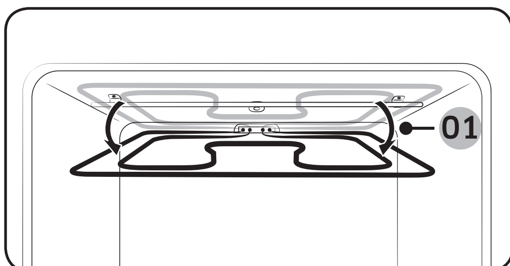
⚠ **WARNUNG**

Wenn Sie feststellen, dass Wasser aus dem Wasserkollektor läuft, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

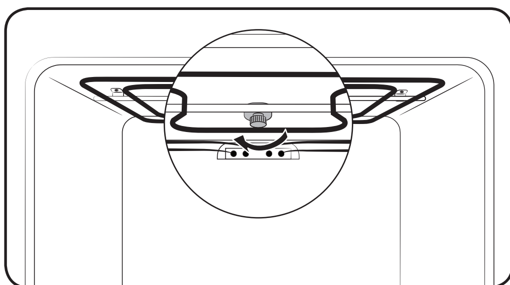
Garraumdecke (*nur bestimmte Modelle)



1. Klappen Sie das Heizelement für den Grill nach unten. Lösen Sie dazu die Mutter, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen. Halten Sie das Heizelement währenddessen fest. Das Heizelement kann nicht aus dem Gerät entfernt werden. Drücken Sie das Heizelement für den Grill nicht mit Gewalt nach unten.
2. Reinigen Sie die Garraumdecke mit Seifenwasser und einem sauberen Tuch.

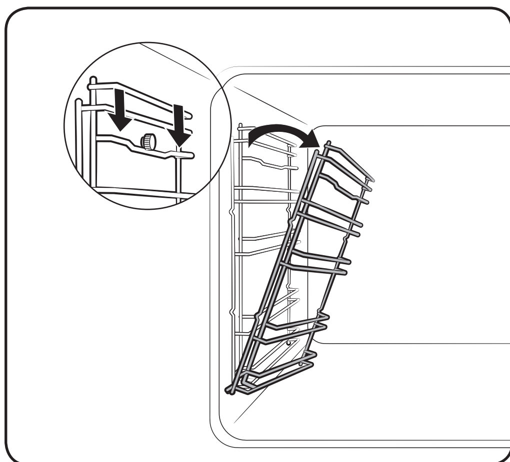


01 Etwa 12 º

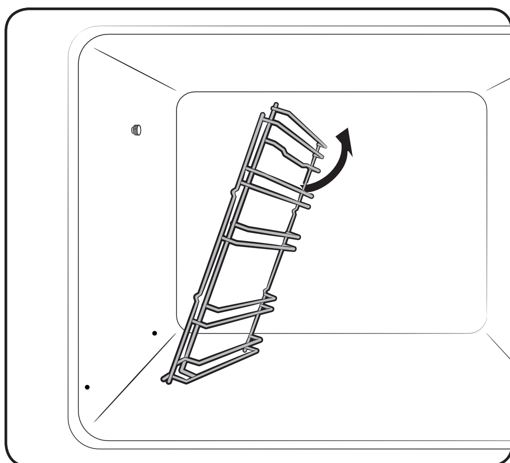


3. Klappen Sie das Heizelement anschließend wieder nach oben und schrauben Sie die Mutter im Uhrzeigersinn fest.

Seitengitter (nur bestimmte Modelle)



1. Drücken Sie mittig auf den oberen Bereich des linken Seitengitters und kippen Sie es um etwa 45 ° in den Garraum.

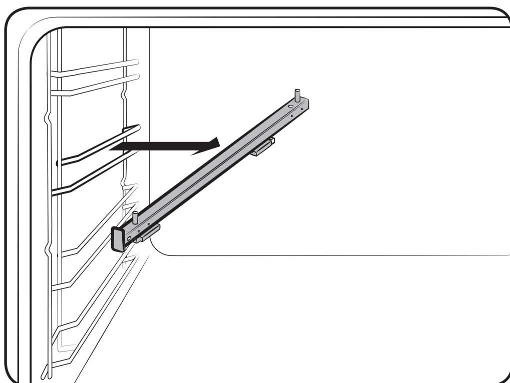


2. Ziehen Sie das linken Seitengitter unten aus den beiden Bohrungen.
3. Entfernen Sie das rechte Seitengitter auf die gleiche Weise.
4. Reinigen Sie beide Seitengitter.
5. Setzen Sie die Seitengitter anschließend wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

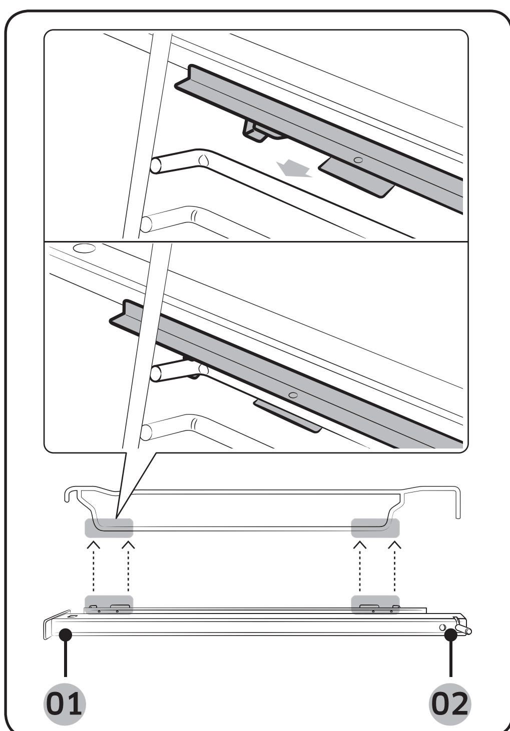
 **HINWEIS**

Das Gerät arbeitet ohne Seitengitter und Einschübe.

Ausziehbare Schienen (nur bestimmte Modelle)



1. Drücken Sie am linken Seitengitter vorsichtig oben auf die ausziehbare Schiene und ziehen Sie sie in Pfeilrichtung ab.
2. Wiederholen Sie den obigen Schritt für die ausziehbare Schiene am rechten Seitengitter.
3. Reinigen Sie beide ausziehbaren Schienen mit Seifenwasser und einem Tuch.



01 Vorderseite
02 Rückseite

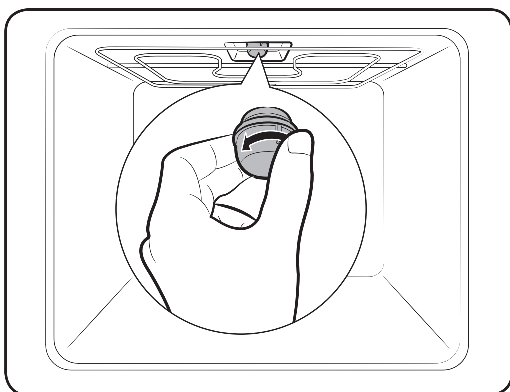
4. Setzen Sie die ausziehbaren Schienen nach der Reinigung wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge wiederholen. Achten Sie darauf, dass Sie die vorderen und hinteren Clips an den ausziehbaren Schienen fest auf die Seitengitter stecken.

HINWEIS

Es wird empfohlen, die ausziehbaren Schienen an den Seitengittern auf Einschubhöhe 3 zu befestigen.

Ersetzen von Teilen

Glühlampe



1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ganz heraus.
2. Tauschen Sie die Glühlampe aus.
3. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
4. Drehen Sie die Glasabdeckung anschließend wieder auf die Halterung, indem Sie den obigen Schritt in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

⚠ WARNUNG

- Schalten Sie das Gerät vor dem Austausch der Glühlampe aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie ausschließlich bis 300 °C hitzebeständige Glühlampen die für 25-40 W bei 220-240 V ausgelegt sind. Zugelassene Glühlampen sind bei dem Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe erhältlich.
- Fassen Sie Halogenlampen ausschließlich mit einem trockenen Tuch an. Andernfalls wird die Lampe durch Fingerabdrücke oder Schweiß verschmutzt, wodurch sich die Lebensdauer verkürzt.

Fehlerbehebung

Problembeschreibungen

Schlagen Sie bei Problemen mit diesem Gerät zuerst in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die dort beschriebenen Abhilfemaßnahmen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Tasten lassen sich nicht richtig drücken.	• Haben sich Fremdkörper/-stoffe um die Tasten angesammelt? • Hat sich außen Feuchtigkeit angesammelt (nur berührungsempfindliche Bedienelemente)? • Wurde die Kindersicherung aktiviert?	• Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut. • Wischen Sie die Feuchtigkeit weg, und versuchen Sie es erneut. • Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
Die Uhrzeit wird nicht angezeigt.	• Wurde die Stromversorgung unterbrochen?	• Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
Das Gerät startet den Betrieb nicht.	• Wurde die Stromversorgung unterbrochen?	• Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
Der laufende Betrieb wird unterbrochen.	• Wurde der Netzstecker aus der Steckdose gezogen?	• Stecken Sie den Netzstecker wieder ein.
Das Gerät wird im Betrieb ausgeschaltet.	• Wurde die zulässige Betriebsdauer überschritten? • Arbeitet der Kühlungsventilator ordnungsgemäß? • Wurde das Gerät an einem Ort ohne ausreichende Belüftung aufgestellt? • Sind mehrere Geräte an dieselbe Steckdose angeschlossen?	• Lassen Sie das Gerät nach längeren Garvorgängen abkühlen. • Horchen Sie, ob der Kühlungsventilator in Betrieb ist. • Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein. • Schließen Sie das Gerät an eine eigene Steckdose an.
Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	• Wurde die Stromversorgung unterbrochen?	• Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
Die Außenflächen des Geräts werden im Betrieb übermäßig heiß.	• Wurde das Gerät an einem Ort ohne ausreichende Belüftung aufgestellt?	• Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
Die Gerätetür kann nicht richtig geöffnet werden.	• Haben Sie zwischen Gerätetür und Garraum Essensreste angesammelt?	• Reinigen Sie gründlich das Gerät und versuchen Sie erneut, die Gerätetür zu öffnen.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Garraumbeleuchtung ist zu dunkel oder funktioniert überhaupt nicht.	• Leuchtet die Lampe zunächst und wird dann ausgeschaltet? • Wird die Lampe im Betrieb durch Zubehörteile oder Speisen verdeckt?	• Die Garraumbeleuchtung wird zu Energiesparzwecken nach einer bestimmten Zeit automatisch ausgeschaltet. Sie können die Beleuchtung wieder einschalten, indem Sie die Taste für die Garraumbeleuchtung drücken. • Reinigen Sie den Garraum und überprüfen Sie die Beleuchtung erneut.
Das Gerät verursacht Stromschläge.	• Ist das Gerät ordnungsgemäß geerdet? • Wird eine Steckdose ohne Schutzleiter verwendet?	• Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist.
Aus dem Gerät tritt Wasser aus.	• In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	• Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Aus einem Spalt in der Gerätetür tritt Dampf aus.		
Im Gerät bleibt Wasser zurück.		
Die Helligkeit im Garraum schwankt.	• Die Helligkeit schwankt in Abhängigkeit von der abgegebenen Leistung.	• Schwankungen bei der Leistungsabgabe sind während eines Garvorgangs normal. Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter.	• Der Ventilator läuft auch einige Zeit nach Abschluss des Garvorgangs weiter, um den Garraum abzukühlen.	• Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Garraum wird nicht erhitzt.	• Ist die Gerätetür offen? • Wurden die falschen Einstellungen gewählt? • Ist die Sicherung im Verteilerkasten durchgebrannt oder hat der Leistungsschutzschalter ausgelöst?	• Schließen Sie die Gerätetür und starten Sie das Gerät neu. • Schlagen Sie im Kapitel zur Bedienung des Geräts nach und stellen Sie das Gerät neu ein. • Ersetzen Sie die Sicherungen bzw. setzen Sie den Leistungsschutzschalter zurück. Wenn dies wiederholt passiert, rufen Sie einen Elektriker.
Im Betrieb tritt Rauch aus dem Gerät aus.	• Wird das Gerät zum ersten Mal verwendet? • Befinden Sie Speisereste am Heizelement?	• Bei erstmaliger Verwendung kann am Heizelement Rauch entstehen. Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung nicht mehr auftreten. • Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen und entfernen Sie die Speisereste vom Heizelement.
Vom Gerät geht ein Brand- oder Kunststoffgeruch aus.	• Wurden Kunststoff- oder sonstige Behälter verwendet, die nicht hitzebeständig sind?	• Verwenden Sie für hohe Temperaturen geeignete Glasbehälter.
Die Garergebnisse sind unzureichend.	• Wurde während des Garvorgangs die Gerätetür geöffnet?	• Öffnen Sie die Gerätetür im Betrieb nur dann, wenn Speisen gewendet werden müssen. Je öfter die Gerätetür im Betrieb geöffnet wird, desto stärker sinkt die Temperatur im Garraum, sodass sich die Garergebnisse verschlechtern.

Informationscodes

Bei Störungen Ihres Geräts wird ein Informationscode im Display angezeigt. Schlagen Sie in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die beschriebenen Abhilfemaßnahmen aus.

Code	Bedeutung	Abhilfemaßnahme
C-20	Sensorstörung	Schalten Sie das Gerät aus, und starten Sie den Vorgang neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, ziehen Sie den Netzstecker für mindestens 30 Sekunden aus der Steckdose und schließen Sie das Gerät dann wieder an. Wenn das Problem dadurch nicht behoben wird, wenden Sie sich an ein Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
C-21		
C-22		
C-d0	Tastenproblem Tritt auf, wenn eine Taste längere Zeit gedrückt wird.	Reinigen Sie die Tasten und achten Sie darauf, dass an oder auf den Tasten kein Wasser zurückbleibt. Schalten Sie das Gerät aus, und versuchen Sie es erneut. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.
S-01	Sicherheitsabschaltung Die zulässige maximale Betriebsdauer für die eingestellte Temperatur wurde überschritten. • Bis 105 °C – 16 Stunden • Von 105 °C bis 240 °C – 8 Stunden • Von 245 °C bis Max. – 4 Stunden	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts. Schalten Sie das Gerät aus, und entnehmen Sie die Speisen. Versuchen Sie es dann erneut.

Anhang

Produktdatenblatt

SAMSUNG	SAMSUNG	SAMSUNG	SAMSUNG
Modellbezeichnung	NV75J3140RS	NV75J3140RW	NV75J3140BS
Energieeffizienzindex pro Garraum (EEI cavity)	102,3	102,3	102,3
Energieeffizienzklasse pro Garraum	A	A	A
Erforderlicher Energieverbrauch pro Garraum (elektrischer Endverbrauch) (EC electric cavity), um eine standardisierte Last im Garraum eines elektrisch beheizten Ofens bei Betrieb mit Ober- und Unterhitze zu erwärmen	0,99 kWh/Zyklus	0,99 kWh/Zyklus	0,99 kWh/Zyklus
Erforderlicher Energieverbrauch pro Garraum (elektrischer Endverbrauch) (EC electric cavity), um eine standardisierte Last im Garraum eines elektrisch beheizten Ofens bei Betrieb mit Umluft zu erwärmen	0,89 kWh/Zyklus	0,89 kWh/Zyklus	0,89 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume	1	1	1
Wärmequelle pro Garraum (Strom oder Gas)	Strom	Strom	Strom
Volumen pro Garraum (V)	75 l	75 l	75 l
Gerätetyp	Einbaubackofen	Einbaubackofen	Einbaubackofen
Gewicht des Geräts (M)	37,9 kg	37,9 kg	37,4 kg

Daten ermittelt entsprechend der Norm EN 60350-1 und der Kommissionsverordnungen (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014.

SAMSUNG	SAMSUNG	SAMSUNG
Modellbezeichnung	NV75J3140BW	NV75J3140BB
Energieeffizienzindex pro Garraum (EEI cavity)	102,3	102,3
Energieeffizienzklasse pro Garraum	A	A
Erforderlicher Energieverbrauch pro Garraum (elektrischer Endverbrauch) (EC $_{electric\ cavity}$), um eine standardisierte Last im Garraum eines elektrisch beheizten Ofens bei Betrieb mit Ober- und Unterhitze zu erwärmen	0,99 kWh/Zyklus	0,99 kWh/Zyklus
Erforderlicher Energieverbrauch pro Garraum (elektrischer Endverbrauch) (EC $_{electric\ cavity}$), um eine standardisierte Last im Garraum eines elektrisch beheizten Ofens bei Betrieb mit Umluft zu erwärmen	0,89 kWh/Zyklus	0,89 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume	1	1
Wärmequelle pro Garraum (Strom oder Gas)	Strom	Strom
Volumen pro Garraum (V)	75 l	75 l
Gerätetyp	Einbaubackofen	Einbaubackofen
Gewicht des Geräts (M)	37,4 kg	36,3 kg

Daten ermittelt entsprechend der Norm EN 60350-1 und der Kommissionsverordnungen (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014.

Energiespartipps

- Halten Sie die Gerätetür während des Garvorgangs immer geschlossen, es sei denn, Sie müssen die Lebensmittel wenden. • Öffnen Sie die Gerätetür während des Garvorgangs so selten wie möglich, um die Temperatur im Garraum zu erhalten und so Energie zu sparen.
- Planen Sie die Verwendung des Geräts im Voraus, damit Sie es zwischen einem Garvorgang und dem nächsten nicht ausschalten müssen. So sparen Sie Energie und reduzieren die Vorwärmzeit des Geräts.
- Wenn die Zubereitung mehr als 30 Minuten dauert, können Sie das Gerät 5 - 10 Minuten vor Abschluss des Garvorgangs ausschalten, um Energie zu sparen. Der Garvorgang wird mit Hilfe der Restwärme abgeschlossen.
- Wenn möglich, bereiten Sie immer mehr als ein Gericht zu.



FRAGEN ODER HINWEISE?

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-00618D-01